

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

№ 154 от «25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск, 2023

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического
объединения профессионального
цикла сферы услуг
Протокол № 9 от «18» мая 2023г.
Председатель методического
объединения М.В. Ступина

Разработчики: Федорова Елена Викторовна
мастер производственного обучения

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной образовательной программы, Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. Структура профессионального модуля	8
2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
3.1. Материально- техническое обеспечение	14
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение	14
3.3. Организация образовательного процесса.....	15
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения 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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

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;

Изучение профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией в форме *экзамена* в рамках освоения ППКРС/ ППССЗ на базе основного (среднего) общего образования.

В рамках освоения программы профессионального модуля у обучающихся формируются следующие личностные результаты (ЛР): *в соответствии с требованиями рабочей программы воспитания*

Коды результатов	Планируемые результаты освоения профессионального модуля включают
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 22	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 25	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 776 часов, в том числе: на освоение МДК 272 часа.

МДК 02.01 - 36 часов;

МДК 02.02. - 236 часов, из них 7 часов предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело».

Курс	I полугодие			II полугодие		
	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.
2	91	154	27			

На практики:

- учебную 144 часа

- производственную 360 часа. Из них 108 часов предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпритацию 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 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2.1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование вида 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план программы

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная учебная работа	Практика	
			Всего учебных часов			Учебная (часов)	Производственная, часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные занятия и практические занятия (часов)	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.8.	МДК 02.01. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	32	16	4		
ПК 2.1, 2.2, 2.3.	МДК 02.02.Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	40	36	24	4		
ПК 2.1, 2.4.	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	34	30	18	4		
ПК 2.2, 2.5.	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	40	36	24	4		
ПК 2.1., 2.6.	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	37	34	24	3		

ПК 2.1, 2.7.	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	42	38	24	4		
ПК 2.1, 2.8.	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	43	39	24	4		
ПК 2.1- 2.8..	Учебная и производственная практика	504				144	360
	Всего	776	245	154	27	144	360

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Время на изучение	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			36		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			20(16)		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		4		
	1	Характеристика, последовательность этапов приготовления горячей пищи.		1	1, 2
	2	Технологический цикл приготовления кулинарных изделий, горячих блюд и закусок. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1	1, 2
	3	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки		1	1, 2
	4	Самостоятельная работа №1. Составление опорного конспекта и таблицы «Характеристика тепловой обработки полуфабрикатов»		1	1, 2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	Содержание учебного материала		10		
	5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.		1	2
	6	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования		1	2-3
	7	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		1	2-3

	8	Организация хранения готовых бульонов, отваров, супов на раздаче/прилавке, холодильных шкафах.		1	2-3
	9	Организация отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковка, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос		1	2-3
	10	Самостоятельная работа №2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических схем.		1	3
	11, 12	Практическое занятие №1. «Организация работ по подготовке супового отделения». Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования и производственного инвентаря, производственных инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов		2	3
	13, 14	Практическое занятие № 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, производственных инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		2	3
	Содержание учебного материала		8		
	15	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды		1	2
	16	Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.		1	2
	17	Организация хранения готовых горячих соусов на раздаче/прилавке, холодильных шкафах. Организация отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковка, подготовка готовых их к отпуску на вынос		1	2
	18	Самостоятельная работа №3. Составление опорного конспекта по темам «Принцип работы электрооборудования в соусном отделении».		1	2-3
	19, 20	Практическое занятие №3. «Организация работ по подготовке соусного отделения». Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования и производственного инвентаря, производственных инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов и соусных полуфабрикатов, различных групп соусов.		2	2-3
	21, 22	Практическое занятие №4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, производственных инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления соусов различных групп.		2	2-3

	Содержание учебного материала		14		
	23	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном жареном, тушеном, запеченном виде. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		1	2
	24	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		1	2
	25	Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок их упаковка. Организация отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи/прилавка, упаковка, подготовка готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос		1	2
	26	Самостоятельная работа № 4 . Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		1	2, 3
	27, 28, 29, 30	Практическое занятие № 5. «Организация работ по подготовке соусного отделения по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок» .Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном, тушеном видах		4	2, 3
	31, 32, 33, 34	Практическое занятие № 6. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей, слайсера, кухонного комбайна, пароварки, электромиксеров, электроблендеров, измельчителей, электромясорубок.		4	3
Дифференцированный зачет	35, 36			2	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			236(138)		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			40(24)		
Тема 2.1. Приготовление, назначение и подготовка к реализации бульонов, отваров.	Содержание учебного материала		2		
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.		1	2

	2	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.		1	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		10		
	3	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов. Полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.		1	2
	4	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.		1	2-3
	5	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования и варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос		1	2-3
	6	Самостоятельная работа № 5 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт и схем.		1	
	7, 8, 9, 10, 11, 12	Лабораторное занятие № 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.		6	3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		8		
	13	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения		1	2

тимент	14	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос		1	2-3
	15, 16, 17, 18, 19, 20	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.		6	2 - 3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		3		
	21	Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения		1	2-3
	22	Самостоятельная работа № 6 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт и схем.		1	
	23	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос		1	2-3
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов	Содержание учебного материала		9		
	24	Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения		1	2-3
	25	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		1	2-3
	26	Самостоятельная работа № 7 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт и схем.		1	
	27, 28, 29, 30, 31, 32	Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление и отпуск региональных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента		6	3
	Содержание учебного материала		8		
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.	Содержание учебного материала		8		
	33	Холодные супы: Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для от-		1	2-3

		пуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос			
	34	Самостоятельная работа № 8 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт и схем.		1	
	35, 36, 37, 38, 39, 40	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента.		6	3
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			34(18)		
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	Содержание учебного материала		2		
	41	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов		1	2
	42	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		1	2
Тема 3.2 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		2		
	43	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		1	2-3
	44	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.		1	2-3
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	Содержание учебного материала		18		
	45	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного, белого основного и их производных		1	2-3
	46, 47	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства		2	2-3
	48	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		1	2-3

	49, 50	Самостоятельная работа № 9 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт и схем. Выполнение ассортиментной таблицы		2	
	51, 52, 53, 54, 55, 56	Лабораторное занятие № 5 Приготовление и подготовка к реализации горячих красных соусов разнообразного ассортимента		6	3
	57, 58, 59, 60, 61, 62	Лабораторное занятие № 6 Приготовление и подготовка к реализации горячих белых соусов разнообразного ассортимента		6	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-маслянных соусов, соусов на сливках.	Содержание учебного материала				
	63	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках		1	2-3
	64	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		1	2-3
	65	Самостоятельная работа № 10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт и схем.		1	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	Содержание учебного материала				
	66, 67	Приготовление горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования.		2	2-3
	68	Самостоятельная работа № 11. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт и схем.		1	
	69, 70, 71, 72, 73, 74	Лабораторное занятие № 7 Приготовление горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		6	
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			40 (24)		
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала		26		
	75	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		1	2
	76	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		1	2
	77	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основ-		1	2-3

		ным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ –варка. Методы приготовления грибов.			
	78	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов		1	2-3
	79	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		1	2-3
	80	Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		1	2-3
	81, 82	Самостоятельная работа № 12. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт и схем.		2	
	83, 84, 85, 86, 87, 88	Лабораторное занятие № 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов		6	3
	89, 90, 91, 92, 93, 94	Лабораторное занятие № 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов		6	3
	95, 96, 97, 98, 99,100	Лабораторное занятие № 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.		6	3
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала		14		
	101	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых и макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.		1	2-3
	102, 103	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.		2	2-3

	104	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.		1	2-3
	105, 106	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.		2	2-3
	107, 108	Самостоятельная работа №13 Составление сообщения. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт и схем.		2	
	109,110 111, 112, 113, 114	Лабораторное занятие № 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		6	3
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			37(24)		
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	Содержание учебного материала		17		
	115	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.		1	2
	116	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления		1	2-3

		блюды из яиц, творога сыра			
	117	Приготовление горячих блюд из творога и сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление сырников, запеканок, пудингов вареников для различных типов питания		1	2-3
	118	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		1	2-3
	119	Самостоятельная работа № 14. Расчет количества продуктов на определенное количество блюд и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов		1	
	120, 121, 122, 123, 124, 125	Лабораторное занятие №12. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, сыра.		6	3
	126, 127, 128, 129, 130, 131.	Лабораторное занятие №13. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога, сыра.		6	3
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	Содержание учебного материала		20		
	132	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.		1	2
	133	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ		1	2
	134	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка формовка изделий из теста		1	2-3
	135	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.		1	2-3
	136	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования		1	2-3

		ния, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			
	137	Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		1	2-3
	138, 139	Самостоятельная работа № 15. Расчет количества продуктов на определенное количество блюд и расчет выхода готовых горячих блюд из муки с учетом взаимозаменяемости продуктов		2	
	140-145, 146-151	Лабораторное занятие №14, 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.		12	3
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			42(24)		
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		12		
	152	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		1	2
	153, 154	Самостоятельная работа № 16. Составление таблиц по классификации рыбных блюд, выполнение сообщения.		2	
	155	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.		1	2
	156	Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		1	2-3
	157	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		1	2-3
	158, 159, 160, 161, 162, 163	Практическое занятие № 7. Разработать технологические карты горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню, согласно представленного набора продуктов (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания.)		6	3
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		30		
	164	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического		1	2
	165	Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)		1	2

	166	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.		1	2-3
	167	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		1	2-3
	168	Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.		1	2-3
	169	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания		1	2-3
	170	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи		1	2-3
	171	Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		1	2-3
	172	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд		1	2-3
	173	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		1	2-3
	174, 175	Самостоятельная работа № 17. Расчет количества продуктов на определенное количество блюд и расчет выхода готовых горячих рыбных блюд с учетом взаимозаменяемости продуктов		2	
	176, 177, 178, 179, 180, 181	Лабораторное занятие № 16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы		6	3
	182, 183, 184, 185, 186, 187	Лабораторное занятие № 17 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		6	3
	188, 189, 190, 191, 192, 193.	Лабораторное занятие № 18 Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		6	3
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			43(24)		
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из	Содержание учебного материала		3		
	194	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		1	2

мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	195	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		1	2
	196	Самостоятельная работа №18 Выполнение ассортиментной таблицы мясных блюд, согласно способа приготовления и тепловых процессов.		1	3
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала		22		
	197	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Методы приготовления блюд варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).		1	2
	198	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару), припущенных. Органолептические способы определения степени готовности		1	2-3
	199	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных основным способом, во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности		1	2-3
	200	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности		1	2-3
	201	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов, техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания		1	2-3
	202	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания		1	2-3
	203	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		1	2-3
	204, 205, 206	Самостоятельная работа №19. Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)		3	

	207, 208, 209, 210, 211, 212	Лабораторное занятие № 19 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде		6	3
	213, 214, 215, 216, 217, 218	Лабораторное занятие № 20 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		6	3
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		18		
	219	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)		1	2
	220	Приготовление блюд из домашней птицы: отварной (основным способом и на пару), припущенной, жареной, тушеной, запеченной. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		1	2-3
	221	Приготовление блюд из дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару), припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		1	2-3
	222	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		1	2-3
	223	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		1	2-3
	224-229, 230- 235	Лабораторное занятие №21 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, филе птицы, дичи, кролика. Анализ выполнения практических и лабораторных занятий.		12	3
Дифференцированный зачет	236			1	

Учебная практика по ПМ 02. Приготовление и подготовка к реализации горячих, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Объем часов 144	
Виды работ	Время на изучение темы	Уровень усвоения
1. Организация, подготовка и уборка рабочего места, основных и дополнительных продуктов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	3
2. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах горячего цеха. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Изучение правил эксплуатации теплового оборудования.	6	3
3. Технологический процесс приготовления бульонов и простых супов. Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы - заправочные, молочные, прозрачные, пюре образные, сладкие супы с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж блюд. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	12	3
4. Технологический процесс приготовления бульонов и сложных супов. Готовить бульоны и отвары. Готовить сложные заправочные, молочные, прозрачные, пюре образные, сладкие супы. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	12	3
5. Приготовление основных и производных соусов Организация работы соусного отделения. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих соусов разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	3

Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
6. Готовить блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление отварных, тушеных запечённых, жареных блюд из овощей и грибов регионального назначения, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	12	3
7. Разработка технологической документации по организации работы в мясо-рыбном цеху Составление хода работ по организации технологических процессов приготовления рыбных блюд из отварной (припущенной) жареной, тушеной запечённой рыбы. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Составление технико-технологических карт приготовления блюд.	6	3
8. Организация технологического процесса по приготовлению рыбных полуфабрикатов Организация технологического процесса по первичной обработке рыбы, подготовке полуфабрикатов из рыбы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой форм, согласно разработанной технологической документации. Оценка качества готовых полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском для приготовления. Бракераж полуфабрикатов из рыбы. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	6	3
9. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление, оформление блюд из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Бракераж блюд. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых рыбных блюд разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	12	3
10 Приготовление блюд из фаршированной рыбы Организация технологического процесса по первичной обработке рыбы, подготовке начинок и фаршированию тушек рыбы. Приготовление, оформление блюд из рыбы фаршированной разнообразного ассортимента, в том числе региональных, Оценка качества готовых горячих рыбных блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (ком-	6	3

плектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента. Бракераж блюд. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
11 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы Организация технологического процесса по первичной обработке рыбы, подготовке полуфабрикатов из котлетной массы. Оценка качества готовых горячих блюд из рыбной котлетной массы, кулинарных изделий. Бракераж блюд. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	6	3
12. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки. Приготовление блюд. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	18	3
13. Приготовление блюд из мяса. Первичная обработка мясного сырья, подготовка технологической документации. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента. Бракераж блюд. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	12	3
14. Приготовление блюд из субпродуктов. Организация технологического процесса по первичной обработке субпродуктов, подготовке технологической документации. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента. Бракераж блюд. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	6	3
15. Приготовление блюд из домашней птицы Организация технологического процесса по первичной обработке птицы, подготовке технологической документации. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих вторых блюд разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий Бракераж блюд. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	6	3
16. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в рамках стандарта WorldSkills Приготовление, оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых горячих блюд, закусок, кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж блюд. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	12	3
Производственная практика	Объем часов – 360.	
Виды работ	Время на изу-	Уровень

	чение темы	усво- ения
<p>1. Приготовление бульонов и супов</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнение заказа по приготовлению супов разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации готовых супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов Упаковка готовых супов, на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	36	3
<p>2. Организация работ по приготовлению соусов</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	6	3
<p>3. Приготовление соусов</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению основных и производных соусов. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнение заказа по приготовлению соусов разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	30	3
<p>4. Приготовление овощных блюд и из крупы, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению отварных, тушеных ,запечённых, жареных блюд из овощей и грибов, из крупы, бобовых, макаронных изделий. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Выполнение заказа по приготовлению блюд разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	24	3
<p>5. Организация работы по обработке рыбы.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственно-</p>	12	3

<p>го инвентаря, инструментов . Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение заказа по приготовлению рыбных полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p>		
<p>4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов .</p>	18	3
<p>5. Приготовление блюд из рыбы. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из отварной (припущенной) жареной, тушеной запечённой рыбы. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов. Выполнение заказа по приготовлению блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из рыбы. Упаковка готовых блюд из рыбы, на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	18	3
<p>6. Приготовление блюд из фаршированной рыбы Отработка практических навыков по приготовлению блюд из фаршированной рыбы Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение заказа по приготовлению супов разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из фаршированной рыбы. Упаковка готовых блюд из рыбы, на вынос и для транспортирования.</p>	12	3
<p>7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Отработка практических навыков по приготовлению рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру-</p>	18	3

ментов в соответствии с инструкциями, регламентами		
<p>11. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из , яиц, творога, муки. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из крупы, макаронных изделий, яиц, творога, муки. разнообразного ассортимента. Оформление и подача блюд.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд, на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе готовых блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	36	3
<p>8. Приготовление блюд из субпродуктов.</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из субпродуктов. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из субпродуктов разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из субпродуктов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из субпродуктов</p>	12	3
<p>9. Приготовление блюд из мяса.</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из мяса. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов. Выполнение заказа по приготовлению блюд из мяса разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из мяса с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оформление и подача блюд.</p>	78	3
<p>13. Приготовление простых блюд из домашней птицы</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из отварной и припущенной, жареной домашней птицы. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из птицы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из птицы</p> <p>Оформление и подача блюда Упаковка готовых блюд из птицы на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из птицы в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональ-</p>	18	3

ной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
14. Приготовление сложных блюд из домашней птицы Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из птицы. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение заказа по приготовлению блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из птицы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из птицы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оформление и подача блюд.	18	3
15. Технологический процесс подачи и оформления блюд. Реализация продукции Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд и кулинарных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий, на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	18	3
16. Квалификационный экзамен. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по стандарту WorldSkills	6	
Итого часов с учетом практик	776	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете Технология кулинарного производства; в учебном кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технология кулинарного производства:

- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы и стулья для обучающихся,

- наглядные пособия - натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы.

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет

- мультимедийный проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Учебный кулинарный цех, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места» оснащены в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, пароконвектомат,

фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами, гриль сковороды

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито),

дуршлаг, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры, подносы.

Комплекты столовой посуды и приборов

4.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария.(13-е изд.), учебник.-М.: Академия, 2017.-400с
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов (3-е изд.), учебное пособие М. Академия, 2018.- 176с
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд.) учебное пособие. -М.: Академия, 2018.- 96с
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учебное пособие М. Академия, 2018.- 128с
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учебное пособие М. Академия, 2018.- 128с
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) Учебное пособие. М. Академия, 2018.- 288с
7. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учебное пособие М. Академия, 2019.- 176с

Дополнительные источники

- 1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с
2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016.- 432с
- 3.Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017.- 224с
- 4.Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация раб. Места. Учебник. -М.: Академия, 2016. – 240с

5. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2016.- 242с

6. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

Электронные образовательные ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация. – Саратов: Диполь, 2017

Интернет-ресурсы

Название: URL:// Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео//
<https://www.videoculinary.ru/>

[Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.](#)

<http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

<http://on.eda.ru/zsDu>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.karving.3dn.ru> <http://www.cook-alliance.ru/>

<http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnje-pravila-romana-t..>

<http://www.cooksa.ru/video>

[Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями](#)

Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые проводятся как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающимся созданы условия в читальном зале библиотеки и в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим и лабораторным занятиям.

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания г. Усть-Илимска.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- аттестационного листа;
- дневника производственной практики;
- индивидуального задания на выполнение практической квалификационной работы;
- акта о выполнении практической квалификационной работы;
- производственной характеристики.

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечена педагогическими работниками образовательной организации.

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО выпускников

Квалификация педагогических работников соответствует квалификационным требованиям профессионального стандарта Педагог.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме

стажировки, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных занятий, а также в процессе выполнения обучающимися внеаудиторной/ аудиторной самостоятельной работы (для ТОП-50).

Код и наименование профессиональных компетенций в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродол-</p>	<p><u>Знания:</u> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материа-</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, зачета</p> <p>адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов,</p>

<p>жительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление</p>	<p>лов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий</p> <p>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		<p>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
<p>и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Умения:</u></p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>
<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного</p>	<p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты весо-</p>	<p><u>Промежуточная аттестация:</u></p> <p>дифференцированный зачет;</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, тех-</p>

<p>ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		<p>ник, последовательно стей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не-рыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Действия:</u> Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-</p>			

<p>зации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>			
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудованное сырьем, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного</p>	<p><u>Знания:</u> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в</p> <p><u>Итоговый контроль.</u> экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>

<p>ассортимента</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.</p> <p>Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток</p>		<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов –</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><u>Умения:</u></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Выбирать, применять, комбинировать методы бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p><u>Промежуточная аттестация:</u></p> <p>дифференцированный зачет по МДК;</p> <p>-</p> <p><u>Итоговый кон-</u></p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов -</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.</p> <p>Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.</p> <p>Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.</p> <p>Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>Соблюдать санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p><u>троль:</u></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	
--	--	---	--

	<p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов</p> <p>Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><u>Действия:</u></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 2.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных</p>	<p><u>Знания:</u></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая цен-</p>	<p><u>Текущий контроль</u></p> <p>при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообще- 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы,</p>

<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>ность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих Соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов. Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов. Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие соусы. Правила торговли. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>ний)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК</p> <p><u>Итоговый контроль</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><u>Умения:</u></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности,</p>	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</p>	<p>выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность,</p>

	<p>приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. Определять степень готовности соусов Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов. Соблюдать санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском. Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.</p>	<p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация:</u> - дефферинцированный зачет по МДК</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение Заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--

	<p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих соусов. Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><u>Действия:</u> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудованное сырьем, исходные материалы для</p>	<p><u>Знания:</u> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировки менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных</p>

<p>приготовлен ия горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразн ого ассортимент а в соответстви и с инструкция ми и регламентам и ПК 2.5. Осуществл ять приго товление, творческое оформление и подготов ку к реали зации горя чих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобо вых, мака ронных из делий раз нообразного ассортимен та</p>	<p>Ассортимент, характеристика региональ ных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая цен ность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и ма каронных изделий разнообразного ассор тимента, в том числе региональных, веге тарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приго товления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и мака ронных изделий. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудо вания, производственного инвентаря, ин струментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и ма каронных изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинар ное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и мака ронных изделий для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горя чих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том чис ле региональных. Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобо вых и макаронных изделий разнообраз ного ассортимента, в том числе регио нальных. Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных из делий. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и мака</p>	<p>(самостоятель ной) работы (докладов, рефе ратов, сообще ний) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме диффе ренцированно го зачета по МДК <u>Итоговый кон троль</u> - эксперт ная оценка сформированно сти ПК и ОК на квалификаци онном экзамене</p>	<p>ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота отве тов, точность фор мулировок, адекватность применения профессио нальной терминологии Полнота отве тов, точность фор мулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>
--	--	--	---

	<p>ронных изделий Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p><u>Умения:</u> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформлять заявки на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, сообщений. -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК <u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последова-</p>

	<p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Подбирать соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно -гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>экзамене</p>	<p>тельность действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д</p> <p>Правильное выполнение в полном объеме</p>
--	---	-----------------	--

	<p>Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
<p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 2.1 Подготовлив</p>	<p><u>Знания:</u> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при</p>	<p>Полнота ответов, точность фор-</p>

<p>ать рабочее место, оборудован ие, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила заполнения этикеток</p>	<p>проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> квалификационный экзамен</p>	<p>мулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	--	--	---

	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p><u>Умения:</u></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки .</p> <p>Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки. Доводить блюда из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сы-</p>	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>-</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, сообщений.....</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация:</u></p> <p>-в форме дифференцированного зачета по МДК;</p> <p>-экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>-экспертная оценка</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность</p>

	<p>ра, муки. Подбирать, соусы, элементы оформления. Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p>	<p>сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	--

	<p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><u>Действия:</u></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 2.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<p><u>Знания:</u></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	<p><u>Текущий контроль</u></p> <p>при проведении:</p> <p>письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК .</p> <p><u>Итоговый контроль</u> экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов,</p> <p>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы,</p> <p>адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов,</p> <p>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p><u>Умения:</u></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p>	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>

	<p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом</p>	<p>презентаций,</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация:</u></p> <p>- дифференцированный зачет по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	---

	<p>норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>		
--	---	--	--

	<p>нерыбного водного сырья. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><u>Действия:</u> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.8. Осуществлять приго-</p>	<p><u>Знания:</u> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудо-</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных/</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность фор-</p>

<p>товление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>вания, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p>	<p>устных ответов, -тестирования.</p> <p><u>Итоговый контроль</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>мулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	---	---	---

	<p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p><u>Умения:</u></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплек-</p>	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p>- дифференцированный зачет по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в пол-</p>

	<p>товании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, за-</p>		<p>ном объеме</p>
--	---	--	-------------------

	<p>куски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><u>Действия:</u></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся развитие общих компетенций:

Код и наименование общих компетенций,	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения	– точность распознавания сложных проблемных	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; 	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	

