

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: RU_Rodniki@mail.ru

Принято на заседании методического
объединения профессионального цикла
Протокол № 7 от 28.08.2017
Председатель методического объединения
Ольга М.Б.Волкова

Согласовано
Заместитель директора по УТР
Мелгар А.Н. Шанина
«28» 08 20 17г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих
блюд, кулинарных изделий и закусок
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02 Учебная практика
ПП.02 Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования
по программе подготовленных рабочих, служащих (ППКРС)
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого Приказом Минобрнауки
России от 09.12.2016 г. № 1569

Организация-разработчик: ОГБОУ «РПК»

Разработчик: М.П.Жаворонкова, мастер производственного обучения

Согласовано

Директор

ООО Немцов
№ 1 С.В. Немцов



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: RU_Rodniki@mail.ru

Принято на заседании методического

объединения профессионального цикла

Протокол № 1 от 27.08.2018

Председатель методического объединения

О.В. М.Б.Волкова

Согласовано

Заместитель директора по УПР

М.А.С. А.Н. Шанина

« 30 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих
блюд, кулинарных изделий и закусок

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02 Учебная практика
ПП.02 Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого Приказом Минобрнауки
России от 09.12.2016 г. № 1569

Организация-разработчик: ОГБОУ «РПК»

Разработчик: М.П.Жаворонкова, мастер производственного обучения

Согласовано

Директор ООО «Нежность»

Н.В. /С.В. Надежин /



ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика
для профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик рабочей программы профессионального модуля -
М.П.Жаворонкова, мастер производственного обучения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная рабочая программа по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта «Повар», а также с запросами работодателей и потребностями экономики Ивановской области и Родниковского района.

Содержание рабочей программы профессионального модуля направлено на освоение основного вида деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Содержание рабочей программы по ПМ.02 направлено на формирование следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

а также следующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров различного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов различного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного 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

Освоение программы профессионального модуля способствует формированию необходимого практического опыта обучающихся по работе с оборудованием, инструментами, весоизмерительными приборами, производственным инвентарем; выбору, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлению, творческому оформлению, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; упаковке, складированию неиспользованных продуктов; порционированию (комплектованию), упаковке на вынос, хранению с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведению расчетов с потребителями.

В программу модуля включены теоретические и практические занятия, которые способствуют обработке знаний и формированию практических навыков по оказанию услуг населению. Программа разработана с учетом отработки теоретического материала в процессе проведения учебной и производственной практик. Учебная и производственная практика отражены в учебном плане в достаточном объеме. Содержание учебной и производственной практики соответствует запросу работодателей.

Каждый этап обучения завершается промежуточной аттестацией.

Рабочая программа ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматривает сдачу экзамена квалификационного.

Вывод: рабочая программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента позволяет подготовить квалифицированного специалиста по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов, экономики региона и работодателей.

Эксперт:

Директор ООО «Нежность»  С.В.Надежин

М.П.



СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

- | | |
|--|----|
| 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля | 3 |
| 2. Результаты освоения профессионального модуля | 6 |
| 3. Структура и содержание профессионального модуля | 8 |
| 4. Условия реализации программы профессионального модуля | 32 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
(вида профессиональной деятельности) | 35 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессии Повар.

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

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

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании использованных продуктов; порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

ЗНАТЬ:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептура, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 1238 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1220 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 412 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 124 часа;

учебная практика – 504 часов;

производственная практика – 180 часов,

Промежуточная аттестация по МДК.02.01, МДК.02.02 - экзамен
комплексный -18 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программ, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 2.1. ОК 1-7, 9-10	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	42	32	16	-	-	10
ПК 2.2.- 2.3 ОК 1-7, 9-10	Раздел 2. <i>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе региональных.</i>	120	94	43			26

ПК 2.4. ОК 1-7, 9-10	Раздел 3. <i>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, в том числе региональных.</i>	48	32	12			16
ПК 2.5. ОК 1-7, 9-10	Раздел 4. <i>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, в том числе региональных.</i>	90	70	28			20
ПК 2.6. ОК 1-7, 9-10	Раздел 5. <i>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки, в том числе региональных.</i>	78	54	26			24
ПК 2.7. ОК 1-7, 9-10	Раздел 6. <i>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных.</i>	60	54	30			6

ПК 2.8. ОК 1-7, 9-10	Раздел 7. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных.	98	76	28			22
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	684			504	180	
	Всего:	1220	412	183	504	180	124

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		32	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		32	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p><i>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</i></p> <p><i>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</i></p> <p>Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Практические и лабораторные работы</p> <p>Практическое занятие 1.<i>Подготовка рабочего места, выбор, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i></p>	6	
		4	2
		2	
		2	3
Тема 1.2.	Содержание	8	

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	4	2
	<p>Практические и лабораторные работы</p>	4	
	<p>Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p> <p>Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p> <p>Практическое занятие №4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p>		3
<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p>Содержание</p>	8	
	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	4	2
	<p>Практические и лабораторные работы</p>	4	
	<p>Практическое занятие № 5. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.</p> <p>Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.</p>		3
<p>Тема 1.4.</p>	<p>Содержание</p>	10	

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	4	2
	<p>Практические и лабораторные работы</p>	6	
	<p>Практическое занятие № 7. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p> <p>Практическое занятие № 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p> <p>Практическое занятие №9. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.</p>		3
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): «Характеристика рабочих мест». 2. Презентация «Организация рабочего места в суповом отделении». 3. Презентация «Организация рабочего места в соусном отделении». 4. Доклад «Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок». 		10	
<p>Всего</p>		32	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		380	
Раздел 2. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе региональных.		94	
Тема 2.1.	Содержание	22	
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<p>Качество кулинарной продукции.</p> <p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p><i>Нормы расхода, способы сокращения потерь при приготовлении, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении.</i></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов.</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании отваров.</p> <p>Приготовление бульонов.</p> <p>Приготовление отваров.</p> <p>Правила, режимы варки бульонов и отваров</p> <p>Нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации бульонов.</p> <p>Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.</p>	14	2
	Практические и лабораторные работы	8	
	<p>Практическое занятие 1. Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления бульонов, отваров. Расчет потерь при кулинарной обработки.</p> <p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск бульонов.</p>		3

<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p><i>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</i></p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов</p> <p>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</p> <p>Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование).</p> <p>Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (тушение, подготовка круп, макаронных изделий).</p> <p>Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: последовательность закладки продуктов.</p> <p>Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: приготовление овощной, мучной пассеровки.</p> <p>Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: заправка супов, доведение до вкуса.</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов (щей, борщей).</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов (рассольников).</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов (солянок).</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов (супов картофельных, с крупами).</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов (с бобовыми).</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов (с макаронными изделиями).</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p><i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.</i></p> <p><i>Правила и способы сервировки стола, презентации супов.</i></p> <p>Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения.</p>	<p>36</p> <p>18</p>	<p>2</p>
	<p>Практические и лабораторные работы</p>	<p>18</p>	

	<p>Практическое занятие 2. Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления супов. Расчет потерь при кулинарной обработке.</p> <p>Практическое занятие 3. <i>Соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</i></p> <p>Практическое занятие 4. <i>Порционирование (комплектация), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</i></p> <p>Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p>		3
Тема 2.3.	Содержание	22	
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	<p>Супы-пюре:ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.</p> <p>Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Молочные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов.</p> <p>Сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов.</p> <p>Диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.</i></p> <p><i>Правила и способы сервировки стола, презентации супов.</i></p> <p>Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	10	2
	Практические и лабораторные работы	12	
	<p>Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.</p> <p>Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p>		3
Тема 2.4.	Содержание	14	

Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения <i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.</i> <i>Правила и способы сервировки стола, презентации супов.</i> Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	8	2
	Практические и лабораторные работы	6	
	Практическое занятие 5. Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.		3
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Конспект по теме «Технологический цикл производства». 2. Презентация «Инновационные способы тепловой кулинарной обработки». 3. Презентация «Правила подачи бульонов». 4. Решение задач «Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов». 5. Презентация «Правила подачи заправочных супов разнообразного ассортимента». 6. Решение задач «Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов». 7. Презентация «Правила подачи супов: супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента». 8. Решение задач «Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов». 9. Презентация «Правила подачи холодных супов, супов региональной кухни».		26	
Раздел 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих соусов, в том числе региональных.		31	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	4	
	1. Классификация, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		2
Тема 3.2.	Содержание	18	

<p>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<p>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</p> <p>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.</p> <p>Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.</p> <p><i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов.</i></p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами</p>	10	2
	<p>Практические и лабораторные работы</p>	8	
	<p>Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции</p> <p>Практическое занятие 7. Составление технологических схем приготовления горячих соусов на основе белого основного соуса</p> <p>Практическое занятие 8. Составление технологических схем приготовления горячих соусов на основе красного основного соуса</p> <p>Практическое занятие 9. Составление технологических схем приготовления грибного, молочного, сметанного соуса.</p>		3
<p>Тема 3.3.</p>	<p>Содержание</p>	4	

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	2
	Практические и лабораторные работы	2	
	Практическое занятие 10. Составление технологических схем приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках.		3
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	5	
	Приготовление, кулинарное назначение сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	4	2
	Практические и лабораторные работы	1	
	Практическое занятие 11. Составление технологических схем приготовления десертных соусов.		3
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 1. Доклад «СОУСЫ: назначение, классификация и ассортимент». 2. Решение задач «Расчет количества продуктов для приготовления соусов». 3. Решение задач «Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов». 4. Презентация «Правила оформления и комбинирования соусов». 5. Конспект темы «Современное применение соусов. Дизайн, подача, декор соусов». 6. Решение задач «Расчет количества продуктов для приготовления соусов».		16	
Раздел 4. <i>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, в том числе региональных.</i>		71	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	40	
	Методы приготовления овощей: фарширование. Методы приготовления овощей: формовка, порционирование. приготовления. Методы грибов. Методы приготовления овощей: паровая конвекция и СВЧ-варка. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. <i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.</i>	20	2

	<p><i>Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</i> 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 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка на пару. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: припускание. Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности. Методы приготовления овощей: тушение. Методы приготовления овощей: запекание. Методы приготовления овощей: сотирование приготовление в воке.</p>		
	<p>Практические и лабораторные работы</p>	20	
	<p>Практическое занятие 12. <i>Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</i> Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.</p>		3
<p>Тема 4.2.</p>	<p>Содержание</p>	<p>31</p>	

<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании бобовых. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 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. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Приготовление изделий из каш: клецек. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Приготовление изделий из каш: запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов 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. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий. Подбор соусов. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. <i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</i> <i>Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</i> 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.</p>	<p>23</p>	<p>2</p>
	<p>Практические и лабораторные работы</p>	<p>8</p>	

	<p>Практическое занятие 13. Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Лабораторное занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</p>		3
<p>Самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Презентация «Методы приготовления блюд из овощей». 2. Решение задач «Расчеты для приготовления овощных блюд». 3. Решение задач «Расчеты для приготовления гарниров из овощей». 4. Презентация «Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции». 5. Решение задач «Расчеты для приготовления блюд из круп». 6. Решение задач «Расчеты для приготовления блюд из бобовых». 7. Решение задач «Расчеты для приготовления блюд из макаронных изделий». 8. Презентация «Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий». 		20	
<p>Раздел 5. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, в том числе региональных.</p>		54	
<p>Тема 5.1.</p>	<p>Содержание</p>	34	

<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>	<p>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. Ассортимент горячих блюд из яиц, творога, сыра. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: пудингов, вареников для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из сыра. Требования к качеству блюд из яиц, творога, сыра. <i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.</i> <i>Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра.</i> Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования.</p>	<p>18</p>	<p>2</p>
	<p>Практические и лабораторные работы</p>	<p>16</p>	
	<p>Практическое занятие 14. Составление технологических схем процесса приготовления блюд из яиц, творога, сыра. Практическое занятие 15. Задачи на расчеты для приготовления блюд из яиц и творога с учетом взаимозаменяемости продуктов. Практическое занятие 16. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога. Практическое занятие 17. Оценка качества (бракеража) готовой продукции. Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра.</p>		<p>3</p>
<p>Тема 5.2.</p>	<p>Содержание</p>	<p>20</p>	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.</p> <p>Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p><i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из муки.</i></p> <p><i>Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд из муки.</i></p> <p>Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	10	2
	Практические и лабораторные работы	10	
	<p>Практическое занятие 18. Составление технологических схем процесса приготовления мучных блюд.</p> <p>Практическое занятие 19. <i>Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из муки, в том числе региональных.</i></p> <p>Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.</p>		3
<p>Самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Презентация «Классификация горячих блюд из яиц». 2. Презентация «Классификация горячих блюд из творога». 3. Презентация «Классификация горячих блюд из сыра». 4. Решение задач «Расчеты количества продуктов для приготовления блюд из яиц, творога». 5. Презентация «Классификация горячих блюд из муки». 6. Конспект темы «Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него». 7. Конспект темы «Приготовление фаршей». 8. Решение задач «Расчеты количества продуктов для приготовления мучных блюд». 		24	
Раздел 6. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,		54	

<i>варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных.</i>			
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	6	2
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару (с гарниром, соусом и без). Методы приготовления блюд: припускание, тушение (с гарниром, соусом и без). Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре (с гарниром, соусом и без). Методы приготовления блюд: жарка на гриле, сотирование (с гарниром, соусом и без). Методы приготовления блюд: запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы: отварных (основным способом и на пару), припущенных. Приготовление блюд из рыбы: жареных, тушеных, запеченных Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару), припущенных. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Приготовление закусок из рыбы. Приготовление закусок из нерыбного водного сырья. <i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</i> <i>Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</i>	48 18	2

	<p>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	Практические и лабораторные работы	30	
	<p>Практическое занятие 20 . Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Практическое занятие 21. Составление технологических схем приготовления блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>Практическое занятие 22. Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в том числе региональных.</p> <p>Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной и запеченной рыбы.</p> <p>Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.</p> <p>Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.</p>		3
<p>Самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</p> <p>1. Презентация «Классификация горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья».</p> <p>2. Решение задач «Расчеты количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы».</p>		6	
<p>Раздел 7. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных.</p>		76	
<p>Тема 7.1.</p>	<p>Содержание</p>	10	
<p>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из дичи.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из кролика.</p> <p>Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Правила выбора домашней птицы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок,</p>		2

	<p>маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Правила дичи и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Правила выбора кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа</p>		
Тема 7.2.	Содержание	38	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Методы приготовления блюд: припускание, тушение (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Методы приготовления блюд: жарка на гриле, сотирование, (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Методы приготовления блюд: запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных основным способом и на пару.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: припущенных, жареных.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушеных.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: запеченных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>Приготовление закусок из мяса.</p> <p>Приготовление закусок из мясных продуктов.</p> <p><i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</i></p> <p><i>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</i></p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	18	2
	Практические и лабораторные работы	20	

	<p>Практическое занятие 23. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Лабораторное занятие 17. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде.</p> <p>Лабораторное занятие 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.</p> <p>Лабораторное занятие 19. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.</p>		3
<p>Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Содержание</p> <p>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 (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Методы приготовления блюд: жарка на гриле, припускание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Методы приготовления блюд: тушение (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Методы приготовления блюд: сотирование (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Методы приготовления блюд: запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных(основным способом и на пару).</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных.</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: припущенных.</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: запеченных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Приготовление закусок из домашней птицы.</p> <p>Приготовление закусок из дичи, кролика.</p> <p><i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</i></p> <p><i>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</i></p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирование, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	<p>28</p> <p>20</p>	<p>2</p>

	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	Практические и лабораторные работы	8	
	Практическое занятие 24. Составление технологических схем приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Лабораторное занятие 20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		3
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7 1. Презентация «Классификация горячих блюд из мяса, мясных продуктов». 2. Презентация «Классификация горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика». 3. Решение задач «Расчеты количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов». 4. Презентация «Классификация горячих закусок из мяса». 5. Презентация «Презентация и оформление горячих блюд, закусок из мяса, мясопродуктов». 6. Решение задач «Расчеты количества продуктов для приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы». 7. Презентация «Презентация и оформление горячих блюд, закусок из домашней птицы, дичи, кролика».	22	
	Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	504	

<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p>	180	

<p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Всего	1220	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафом для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана,

Оснащенные базы практики

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные издания:

1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с..
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи . Практикум : Учеб.пособие для нач.проф.образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 4-е издание, перераб и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 488 с..
5. Магтохина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Магтохина. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
6. Магтохина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Магтохина. - М.: Академия, 2017. – 256 с.
7. Дутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для нач. проф. образования / Г.Г.Дутошкина, Ж.С.Анохина.- М.: Академия, 2017. – 240 с.
8. Каглинина М.В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В.Каглинина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. – 320 с.
9. Мальгина С.В. Организация работы структурного подразделения общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Мальгина - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. – 320 с.
10. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова - Издательский центр «Академия», 2016.-256с

4.2.2. Электронные издания:

1. СанПин 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПин 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&tdk=&backlink=1>

4.2.3. Дополнительные источники:

1. СНЕФАРТ. Коллекция лучших рецептов/сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. www.fito.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
3. www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
4. www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).
5. www.utecshnolodg.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

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

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	практикам
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, 	

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней</p>	<p>хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
---	---	--

птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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; 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

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

государственном иностранном языках.	и	<ul style="list-style-type: none">– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	---	--