

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

ПРОГРАММА  
Профессионального модуля


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


2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

**Разработчик:** Смирнова Н.А.

Рассмотрен на заседании МК  
по ППССЗ  
Председатель  Ядыкина Л.А.  
Протокол № 5. от 22.01.2021 год

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ЛО ППТ  
 О.А.Чечельницкая  
« 09 » 02 2021г.

Приложение к ОПОП  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.  
Утверждено приказом ГБПОУ ЛО ППТ  
от 09.02.2021г. №01-05/11

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	41
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	44

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **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 соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **иметь практический опыт в:**

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

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

всего –875 часов, в том числе:

общая учебной нагрузки обучающегося–843 час,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 231 часа;

самостоятельной работы обучающегося– 8 часов;

учебной практики – 252 часов.

производственной практики – 360 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК.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
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**3.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>40</b> (22+16+2)	
<b>Тема 1.1</b> Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. <b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации.	<b>Содержание</b> Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. <b>Содержание</b> Характеристика, последовательность этапов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<b>1</b>	2 2
<b>Тема 1.3</b> Тепловая обработка	<b>Содержание</b> Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.4</b> Хранение горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.5</b> Организация работ по приготовлению бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b> Требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов. Правила безопасной организации работ.	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.6</b> Техническое оснащение при приготовлении бульонов,	<b>Содержание</b> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за	<b>1</b>	2



отваров, супов	ними. <b>Текущий контроль.</b>		
<b>Тема 1.7</b> Организация хранения	<b>Содержание</b> Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	1	2
	<b>Практическая работа №1:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	3
	<b>Практическая работа №2:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	3
<b>Тема 1.8</b> Санитарно-гигиенические требования	<b>Содержание</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации <b>Текущий контроль</b>	1	2
<b>Тема 1.9</b> Организация работ по приготовлению горячих соусов	<b>Содержание</b> Требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов. Правила безопасной организации работ.	1	2
<b>Тема 1.10</b> Техническое оснащение при приготовлении горячих соусов	<b>Содержание</b> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	2
<b>Тема 1.11</b> Организация хранения горячих соусов	<b>Содержание</b> Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	1	2
<b>Тема 1.12</b> Санитарно-гигиенические требования	<b>Содержание</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. <b>Текущий контроль</b>	1	2
	<b>Практическая работа №3:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1	3
	<b>Практическая работа №4:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2	3

<b>Тема 1.13</b> Организация работ по приготовлению горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b> Требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила безопасной организации работ.	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.14</b> Техническое оснащение при приготовлении горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.15</b> Организация хранения горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b> Организация хранения, отпуска горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.16</b> Санитарно-гигиенические требования	<b>Содержание</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, процессу хранения и подготовки к реализации. <b>Текущий контроль</b>	<b>1</b>	2
	<b>Практическая работа №5:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	<b>1</b>	3
	<b>Практическая работа №6:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>1</b>	3
<b>Тема 1.17</b> Организация работ по приготовлению горячих блюд из яиц, творога и теста	<b>Содержание</b> Требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд из яиц, творога и теста. Правила безопасной организации работ.	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.18</b> Техническое оснащение при приготовлении горячих	<b>Содержание</b> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования,	<b>1</b>	2

блюд из яиц, творога и теста	правила ухода за ними		
<b>Тема 1.19</b> Организация хранения горячих блюд из яиц, творога и теста	<b>Содержание</b> Организация хранения, отпуска горячих блюд из яиц, творога и теста с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.20</b> Санитарно-гигиенические требования	<b>Содержание</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд из яиц, творога и теста, процессу хранения и подготовки к реализации. <b>Текущий контроль</b>	<b>1</b>	2
	<b>Практическая работа №7:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из яиц, творога и теста	<b>1</b>	3
	<b>Практическая работа №8:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд из яиц, творога и теста.	<b>2</b>	3
<b>Тема 1.21</b> Организация работ по приготовлению горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	<b>Содержание</b> Требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. Правила безопасной организации работ.	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.22</b> Техническое оснащение при приготовлении горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	<b>Содержание</b> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	<b>1</b>	2
<b>Тема 1.23</b> Организация хранения горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	<b>Содержание</b> Организация хранения, отпуска горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	<b>1</b>	2
	<b>Самостоятельная работа №1-2:</b> Решение ситуационных задач	<b>2</b>	3
<b>Тема 1.24</b> Санитарно-гигиенические требования	<b>Содержание</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, процессу хранения и подготовки к реализации. <b>Текущий контроль</b>	<b>1</b>	2

	<b>Практическая работа №9:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	<b>1</b>	3
	<b>Практическая работа №10:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	<b>1</b>	3
	<b>Практическая работа №11:</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	<b>1</b>	3
	<b>Практическая работа № 12:</b> Составить санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	<b>1</b>	3
<b>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>211</b> (123+70+6+6)	
<b>Тема 2.1</b> Значение, роль и классификация бульонов, отваров и простых супов	<b>Содержание</b> Роль бульонов, отваров и простых супов в питании. Классификация по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Пищевая ценность и калорийность.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.2</b> Приготовление бульонов	<b>Содержание</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления бульонов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления бульонов (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	2	2
<b>Тема 2.3</b> Приготовление отваров	<b>Содержание</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления отваров в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления отваров (из грибов, овощей, фруктов, ягод).	2	2

	Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.		
<b>Тема 2.4</b> Сервировка и подача	<b>Содержание</b> 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.	2	2
	<b>Практическая работа № 1</b> «Приготовление бульона»: Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места и сырья. Приготовление мясокостного бульона Приготовление куриного бульона Приготовление рыбного бульона	4	3
<b>Тема 2.5</b> Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b> 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	5	2
	<b>Самостоятельная работа №1:</b> Подготовка реферата по теме: «Классификация сложных супов»	1	3
<b>Тема 2.6</b> Выбор режима варки горячих супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b> 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. <b>Текущий контроль</b>	5	2

<b>Тема 2.7</b> Классификация заправочных супов	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	2
<b>Тема 2.8</b> Приготовление заправочных супов.	<b>Содержание</b> 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	1	2
	<b>Практическая работа № 2: «Приготовление заправочных супов»</b> Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места и сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Борщ со свежей капустой и картофелем»	3	3
<b>Тема 2.9</b> Оформление и подача заправочных супов.	<b>Содержание</b> Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, 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. <b>Текущий контроль</b>	2	2
<b>Тема 2.10</b> Классификация супов-пюре.	<b>Содержание</b> Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.	2	2
<b>Тема 2.11</b> Приготовление супов-пюре.	<b>Содержание</b> Особенности приготовления супов-пюре, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 2.12</b> Оформление и подача супов-пюре.	<b>Содержание</b> 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. <b>Текущий контроль</b>	2	2

	<p><b>Практическая работа № 3: «Приготовление супов-пюре»</b>  Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте  Подготовка рабочего места и сырья  Приготовление, оформление и подача блюда «Суп-пюре из овощей»</p>	2	3
<p><b>Тема 2.13</b> Классификация молочных, сладких супов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b>  Молочные и сладкие супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.</p>	2	2
<p><b>Тема 2.14</b> Приготовление молочных, сладких супов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b>  Особенности приготовления молочных, сладких супов разнообразного ассортимента, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	2
	<p><b>Практическая работа № 4: «Приготовление молочных и сладких супов»</b>  Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте  Подготовка рабочего места и сырья  Приготовление, оформление и подача блюда «Суп молочный с крупой»</p>	2	
<p><b>Тема 2.15</b> Оформление и подача молочных, сладких супов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b>  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.</p> <p><b>Текущий контроль</b></p>	2	2
<p><b>Тема 2.16</b> Классификация региональных, диетических, вегетарианских супов.</p>	<p><b>Содержание</b>  Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.</p>	2	2

<b>Тема 2.17</b> Приготовление региональных, диетических, вегетарианских супов.	<b>Содержание</b> Региональные, диетические, вегетарианские супы: особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 2.18</b> Оформление и подача региональных, диетических, вегетарианских супов.	<b>Содержание</b> 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	2	2
	<b>Практическая работа № 5: «Приготовление разных супов»</b> Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места и сырья Приготовление, оформление и подача блюда вегетарианского супа	2	3
<b>Тема 2.19</b> Классификация холодных супов.	<b>Содержание</b> Холодные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.	2	2
<b>Тема 2.20</b> Приготовление холодных супов.	<b>Содержание</b> Особенности приготовления холодных супов, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 2.21</b> Оформление и подача холодных супов.	<b>Содержание</b> Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. <b>Текущий контроль</b>	2	2
	<b>Практическая работа № 6: «Приготовление холодных супов»</b> Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Приготовление, оформление и подача блюда «Окрошка мясная»	2	3



<b>Учебная практика</b>		<b>48</b>	<b>3</b>
<b>Виды работ:</b>			
1. Ознакомление обучающихся с учебным кулинарным цехом. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Порядок получения продуктов, оформление документов, правила санитарии и безопасного труда на производстве. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.		6	
2. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки, супы картофельные, овощные, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Доведение до вкуса и оформление, бракераж.		18	
3. Приготовление супов-пюре: из овощей, круп и мясных продуктов. Доведение до вкуса, оформление и бракераж.		6	
4. Приготовление региональных, диетических и вегетарианских супов. Доведение до вкуса и оформление, бракераж.		6	
5. Приготовление холодных супов на квасе, свекольном и фруктовом отваре. Доведение до вкуса, оформление и бракераж.		6	
6. Приготовление национальных супов: харчо, суп-пити, чихиртма. Оформление, бракераж.		6	
		6	
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 3.1</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	2
<b>Тема 3.2</b> Ассортимент соусов промышленного производства	<b>Содержание</b> Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	2

<b>Тема 3.3</b> Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b> 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	2	2
<b>Тема 3.4</b> Требования к качеству к соусным полуфабрикатам	<b>Содержание</b> 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. <b>Текущий контроль</b>	2	2
<b>Тема 3.5</b> Приготовление красных соусов	<b>Содержание</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	2
<b>Тема 3.6</b> Приготовление белых соусов	<b>Содержание</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2	2
	<b>Практическая работа № 7: «Приготовление красных соусов»</b> Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Приготовление, оформление и подача блюда «Соус луковый»	<b>2</b>	3
	<b>Самостоятельная работа №2:</b> Составить технологические карты на соусы.	1	3
	<b>Практическая работа № 8: «Приготовление белых соусов»</b> Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Приготовление, оформление и подача блюда «Соус томатный»	2	3
<b>Тема 3.7</b> Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного.	<b>Содержание</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2	2

<b>Тема 3.8</b> Приготовление соусов на основе концентратов	<b>Содержание</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	2	2
	<b>Практическая работа № 9:</b> «Приготовление грибного, молочного, сметанного соусов» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места и сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Соус грибной» Приготовление, оформление и подача блюда «Соус молочный» Приготовление, оформление и подача блюда «Соус сметанный»	3	3
<b>Тема 3.9</b> Оформление и подача горячих соусов на муке.	<b>Содержание</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. <b>Текущий контроль</b>	2	2
<b>Тема 3.10</b> Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	<b>Содержание</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках	2	2
<b>Тема 3.11</b> Оформление и подача яично- масляных соусов, соусов на сливках	<b>Содержание</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования яично- масляных соусов, соусов на сливках. Приемы оформления тарелки соусами.	2	2
<b>Тема 3.12</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>Содержание</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	2
<b>Тема 3.13</b> Оформление и подача сладких (десертных),	<b>Содержание</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	2

региональных, вегетарианских, диетических соусов	сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		
	<b>Текущий контроль</b> <b>Практическая работа № 10: «Приготовление диетических соусов»</b> Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Подготовка сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Соус диетический»	<b>2</b>	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>30</b>	3
1. Ознакомление обучающихся с соусным отделением учебного кулинарного цеха. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Порядок получения продуктов, оформление документов, правила санитарии и безопасного труда на производстве. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих соусов		6	
2. Приготовление основного красного соуса на мясном бульоне и их производные. Доведение до вкуса, декорирование тарелок.		6	
3. Приготовление основного белого соуса на мясном и рыбном бульонах и их производные. Доведение до вкуса, декорирование тарелок.		6	
4. Приготовление соусов молочных и сметанных и их производные, доведение до вкуса и декорирование тарелок.		6	
5. Приготовление яично-масляных соусов: сухарный, польский, голландский и его производные, доведение до вкуса, декорирование тарелок.		6	
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 4.1</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	2

<p><b>Тема 4.2</b> Приготовление отдельных компонентов для блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p><b>Содержание</b> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к блюдам и гарнирам из овощей и грибов 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.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 4.3</b> Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p><b>Содержание</b> Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным 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</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 4.4</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p><b>Содержание</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p><b>Практическая работа № 11:</b> <i>«Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов»</i>  Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте  Подготовка рабочего места  Подготовка сырья  Приготовление, оформление и подача блюда «Картофельное пюре»  Приготовление, оформление и подача блюда «Пюре из моркови»</p> <p><b>Самостоятельная работа №3:</b> Подготовить сообщение «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей».</p> <p><b>Практическая работа № 12:</b> <i>«Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов»</i>  Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте  Подготовка рабочего места  Подготовка сырья  Приготовление, оформление и подача блюда «Капуста тушеная»</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>

	<b>Самостоятельная работа №4:</b> Составить технологические карты на блюда из овощей, грибов	1	3
	<b>Практическая работа № 13:</b> «Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Подготовка сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Котлеты картофельные» Приготовление, оформление и подача блюда «Картофель жареный основным способом»	2	3
<b>Тема 4.5</b> Оформление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b> 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. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. <b>Текущий контроль</b>	1	2
<b>Тема 4.6</b> Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b> Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.	2	2
<b>Тема 4.7</b> Пасты	<b>Содержание</b> Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	1	2
<b>Тема 4.8</b> Правила варки каш и бобовых.	<b>Содержание</b> 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. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы	1	2

	приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		
	<b>Практическая работа № 14:</b> «Приготовление блюд и гарниров из каш и бобовых» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места и сырья Приготовление вязких каш Приготовление, оформление и подача блюда «Биточки манные со сметаной»;	<b>2</b>	3
<b>Тема 4.9</b> Правила варки макаронных изделий.	<b>Содержание</b> 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
<b>Тема 4.10</b> Оформление и подача блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b> 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 <b>Текущий контроль</b>	1	2
	<b>Практическая работа №15:</b> «Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий»: Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места и сырья Варка макаронных изделий разными способами Приготовление, оформление и подача блюда «Макароны с сыром»;	<b>2</b>	3
<b>Учебная практика</b>		<b>30</b>	3

<b>Виды работ:</b>			
1. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента горячих блюд.		6	
2. Приготовление блюд из овощей в отварном и припущенном виде, оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой горячей кулинарной продукции.		6	
3. Приготовление блюд из овощей в запеченном и тушеном виде, оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции		6	
4. Приготовление блюд из овощей в жареном виде, оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции.		6	
5. Приготовление блюд из грибов, оформление блюда, сервировка. Бракераж. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции		6	
<b>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 5.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b> Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	<b>1</b>	2
<b>Тема 5.2</b> Подбор компонентов для блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b> 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	<b>1</b>	2
<b>Тема 5.3</b> Методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b> Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	<b>1</b>	2
<b>Тема 5.4</b> Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов	<b>Содержание</b> 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.	<b>1</b>	2



	<p><b>Практическая работа №16: «Приготовление блюд из яиц»</b>  Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте  Подготовка рабочего места и сырья  Обработка яиц  Приготовление, оформление и подача блюда «Яичница- глазунья с мясными продуктами»;</p>	<b>2</b>	3
<b>Тема 5.5</b> Приготовление горячих блюд из творога	<p><b>Содержание</b>  Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	3
<b>Тема 5.6</b> Приготовление горячих блюд из сыра	<p><b>Содержание</b>  Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<b>1</b>	2
	<p><b>Практическая работа №17: «Приготовление блюд из яиц и творога»</b>  Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте  Подготовка рабочего места и сырья  Обработка яиц  Приготовление, оформление и подача блюда «Сырники из творога со сметаной»;</p>	<b>2</b>	3
	<p><b>Практическая работа №18 «Приготовление блюд из сыра»:</b>  Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте  Подготовка рабочего места  Подготовка и сырья  Приготовление, оформление и подача блюда «Сырные крокеты»;</p>	<b>2</b>	3
<b>Тема 5.7</b> Оформление и подача горячих блюд из яиц, творога, сыра	<p><b>Содержание</b>  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</p>	<b>2</b>	2

	питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. <b>Текущий контроль</b>		
<b>Тема 5.8</b> Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из муки	<b>Содержание</b> Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	<b>2</b>	3
<b>Тема 5.9</b> Подбор компонентов для блюд из муки	<b>Содержание</b> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ	<b>1</b>	3
<b>Тема 5.10</b> Методы приготовления горячих блюд из муки	<b>Содержание</b> 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	3
<b>Тема 5.11</b> Приготовление горячих блюд из муки	<b>Содержание</b> 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
<b>Тема 5.12</b> Оформление и подача горячих блюд из муки	<b>Содержание</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	2
	<b>Практическая работа №19: «Приготовление блюд из муки»:</b> Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места и сырья Приготовление, оформление и подача изделия «Блинчики с творожным фаршем со сметаной»;	<b>2</b>	3

	<b>Практическая работа №20: «Приготовление блюд из муки»:</b> Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места и сырья Приготовление теста Приготовление, оформление и подача изделия «Пельмени с фаршем»;	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 5.13</b> Требования к качеству горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки	<b>Содержание</b> Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра и муки. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Текущий контроль</b>		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента горячих блюд. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. 2. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. Оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой горячей кулинарной продукции. 3. Приготовление блюд из яиц и творога. Оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой горячей кулинарной продукции. 4. Приготовление блюд из теста. Оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой горячей кулинарной продукции.		<b>36</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
<b>Тема 6.1</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 6.2</b> Правила выбора рыбы, нерыбного водного	<b>Содержание</b> Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов	<b>1</b>	<b>2</b>

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.		
<b>Тема 6.3</b> Ассортимент горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	<b>Содержание</b> Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	<b>1</b>	2
	<b>Самостоятельная работа №5:</b> Подготовка презентации по теме: «Ассортимент национальных блюд из рыбы».	1	3
<b>Тема 6.4</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы	<b>Содержание</b> 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, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	<b>1</b>	2
	<b>Практическая работа № 21:</b> «Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Подготовка сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба отварная, соус польский»	<b>2</b>	3
	<b>Практическая работа № 22:</b> «Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Подготовка сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба в тесте жареная»	<b>2</b>	3
	<b>Практическая работа № 23:</b> «Приготовление блюд из котлетной массы рыбы» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Подготовка сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Котлеты рыбные»	<b>2</b>	3

<p><b>Тема 6.5</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Содержание</b> Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания</p>	<p><b>1</b></p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 6.6</b> Оформление и подача горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Содержание</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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.</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
	<p><b>Практическая работа № 24:</b> «Приготовление блюд из нерыбного водного сырья» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Подготовка сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Креветки запеченные под сметанным соусом»</p>	<p><b>2</b></p>	<p>3</p>
<p><b>Тема 6.7</b> Требования к качеству горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Содержание</b> Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p><b>Текущий контроль</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>3</p>
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы.</li> <li>2. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, оформление блюда, сервировка. Бракераж.</li> <li>3. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре, оформление, сервировка, бракераж.</li> <li>4. Приготовление блюд из тушеной и запеченой рыбы, оформление, сервировка, бракераж</li> </ol>		<p><b>30</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	

5. Приготовление сложных блюд из рубленой рыбы, оформление блюда, сервировка. Бракераж		6	
<b>Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 7.1</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	2
<b>Тема 7.2</b> Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов	<b>Содержание</b> Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2	2
	<b>Самостоятельная работа №6:</b> Подготовить сообщение «Классификация блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика»	1	3
<b>Тема 7.3</b> Ассортимент горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	<b>Содержание</b> Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2	2
<b>Тема 7.4</b> Методы приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b> 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, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	2
<b>Тема 7.5</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b> Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: 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. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	2

<b>Тема 7.6</b> Оформление и подача горячих блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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.	2	2
	<b>Практическая работа №25:</b> «Приготовление и оформление блюд из отварного и тушеного мяса» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Подготовка сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Мясо отварное с гарниром»	3	3
	<b>Практическая работа №26:</b> «Приготовление и оформление блюд из жареного мяса» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Подготовка сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Бефстроганов с гарниром»	3	3
<b>Практическая работа №27:</b> «Приготовление и оформление блюд из рубленой массы» Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места и сырья Приготовление натурально рубленой и котлетной массы Приготовление, оформление и подача блюда «Бифштекс натуральный рубленый с яйцом и картофельным пюре». Приготовление, оформление и подача блюда «Фрикадельки в соусе»	3	3	

	<p><b>Практическая работа №28:</b> «Приготовление и оформление блюд из котлетной массы»  Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте  Подготовка рабочего места и сырья  Приготовление натурально рубленной и котлетной массы  Приготовление, оформление и подача блюда «Тефтели с гарниром»</p>	3	3
<p><b>Тема 7.7</b> Требования к качеству готовых блюд из мяса, мясных продуктов</p>	<p><b>Содержание</b>  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.  <b>Текущий контроль</b></p>	2	2
<p><b>Тема 7.8</b> Методы приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Содержание</b>  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)</p>	2	2
<p><b>Тема 7.9</b> Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Содержание</b>  Приготовление блюд из домашней птицы, 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. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p>	1	2
<p><b>Тема 7.10</b> Оформление и подача горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Содержание</b>  Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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. 4.</p>	2	2



	<p><b>Практическая работа №29:</b> «Приготовление и оформление блюд из тушеной птицы, дичи и кролика»</p> <p>Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Подготовка сырья Приготовление, оформление и подача блюда «Плов из птицы»</p>	<b>3</b>	3
	<p><b>Практическая работа №30:</b> «Приготовление и оформление блюд из жареной птицы, дичи и кролика»</p> <p>Инструктаж по безопасным условиям труда на рабочем месте Подготовка рабочего места Приготовление, оформление и подача блюда «Котлеты по-киевски»</p>	<b>3</b>	3
<p><b>Тема 7.11</b> Требования к качеству готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>Содержание</b> 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.</p> <p><b>Текущий контроль</b></p>	2	2
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<p>Экзамен (комплексный МДК.02.01 и МДК.02.02)</p>		
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса, птицы и дичи.</li> <li>2. Приготовление блюд из отварного, припущенного и тушеного мяса крупным, порционным и мелкими кусками, оформление блюда, сервировка. Бракераж.</li> <li>3. Приготовление сложных блюд из жареного и запеченного мяса, птицы и дичи, оформление блюда, сервировка. Бракераж</li> <li>4. Приготовление сложных блюд из рубленого мяса, птицы и дичи, оформление блюда, сервировка. Бракераж.</li> <li>5. Дифференцированный зачёт.</li> </ol>		<b>48</b>	3
<p><b>Производственная практика</b></p>		<b>360</b>	3

Виды работ:		
1 Ознакомление с предприятием общественного питания.	12	
2 Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	6	
3 Разработка ассортимента супов;	6	
4 Организация технологического процесса приготовления супов;	6	
5 Приготовление супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	12	
6 Сервировка и оформление супов;	6	
7 Контроль безопасности готовых супов;	6	
8 Разработка ассортимента соусов;	6	
9 Организация технологического процесса приготовления соусов;	6	
10 Приготовление соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	12	
11 Декорирование блюд соусами;	6	
12 Контроль безопасности готовой соусов;	6	
13 Разработка ассортимента блюд из овощей, грибов;	6	
14 Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов;	12	
15 Приготовление блюд из овощей, грибов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6	
16 Сервировка и оформление блюд из овощей, грибов;	6	
17 Контроль безопасности блюд из овощей, грибов;	6	
18 Разработка ассортимента блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;	6	
19 Организация технологического процесса приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;	6	
20 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	12	
21 Сервировка и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;	6	
22 Контроль безопасности блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;	6	
23 Разработка ассортимента блюд из яиц и творога;	6	
24 Организация технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога;	6	
25 Приготовление блюд из яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	12	
26 Сервировка и оформление блюд из яиц и творога;	6	
27 Контроль безопасности блюд из яиц и творога;	6	
28 Разработка ассортимента блюд из сыра;	6	
29 Организация технологического процесса приготовления блюд из сыра;	6	
30 Приготовление блюд из сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	12	
31 Сервировка и оформление блюд из сыра;	6	
32 Контроль безопасности блюд из сыра;	6	

33	Разработка ассортимента блюд из рыбы;	6	
34	Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы;	6	
35	Приготовление блюд из рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	18	
36	Сервировка и оформление блюд из рыбы;	6	
37	Контроль безопасности готовой блюд из рыбы;	6	
38	Разработка ассортимента блюд из мяса;	6	
39	Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса;	6	
40	Приготовление блюд из мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	18	
41	Сервировка и оформление блюд из мяса;	6	
42	Контроль безопасности готовой блюд из мяса;	6	
43	Разработка ассортимента блюд из сельскохозяйственной птицы;	6	
44	Организация технологического процесса приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы;	6	
45	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	12	
46	Сервировка и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы;		
47	Контроль безопасности готовой блюд из сельскохозяйственной птицы;	6	
48	Дифференцированный зачет	6	
<b>Всего</b>		<b>819</b>	
<b>Экзамен по модулю</b>		<b>12+4 конс</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха .

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет
- мультимедийный проектор.

Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований

- Плиты электрические
- Сковороды электрические
- Холодильник
- Комплект ученической мебели
- Стол с моечной ванной\*\*
- Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*
- Стол производственный с бортом
- Морозильник
- Кухонный комбайн
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники для обучающихся:**

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
- 4.. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.  
Академия, 2013. – 208 с.

6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
7. 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

#### **Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512

#### **Основные источники для преподавателя:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего образовательного образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер утвержденным приказом министерством образования и науки РФ от 9 декабря 2016г
- 2.Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
4. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
5. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
- 6 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
7. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 8.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. 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, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1.-2.8	<p><b>Знания:</b>            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 материалов, способы хранения пищевых продуктов.            Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.            Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:            -письменного /устного опроса;            -тестирования;            -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме</b> дифференцированного зачета / экзамена по МДК в виде:            -письменных/устных ответов,            -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Точность оценки            -Соответствие требованиям инструкций, регламентов            -Рациональность действий и т.д.            - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>

	Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	<p><b>Умения:</b>  Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные 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><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p>
	<b>Действия:</b> Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении		

	<p>работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1, 2.2,2.3	<p><b>Знания:</b></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 бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</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 бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного /устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в форме</b> дифференцированного зачета / экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Точность оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</li> <li>последовательность ей действий и т.д.</li> </ul>

	<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>	Итоговый контроль	
	<p><b>Умения:</b></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.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов 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><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Точность оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>- Адекватность, оптимальность</li> </ul>

	<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)</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</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</p>	<p>практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul>	<p>выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p>
--	---	--	--

	<p>учетом требований к безопасности готовой продукции.          Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.          Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.          Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.          Поддерживать визуальный контакт с потребителем.          Владеть профессиональной терминологией.          Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.          Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов          Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.          Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.          Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1, 2.4	<p><b>Знания:</b>          Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов          Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,</p>	<p><b>Текущий контроль</b>          при проведении:          -письменного /устного опроса;          -тестирования;          -оценки результатов          внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.           Не менее 75% правильных ответов.           Точность оценки          -Соответствие</p>

	<p>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.  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.  Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.  Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.  Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.  Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.  Ассортимент и цены на горячие соусы.  Правила торговли.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация в форме</b>  дифференцированного зачета / экзамена по МДК в виде:  - письменных / устных ответов,  - тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>	<p>требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p>
	<p><b>Умения:</b>  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 соусов в соответствии с рецептурой.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим / лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.    Не менее 75%</p>

	<p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов.</p> <p>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.</p> <p>Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.</p> <p>Определять степень готовности соусов.</p> <p>Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов 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 соусов перед отпуском.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании</p>	<p>(самостоятельной) работы: презентаций, .....</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>правильных ответов.</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, последовательность ей действий и т.д.</p>
--	---	---	---



	<p>(комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих соусов.</p> <p>Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><b>Действия:</b> 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><b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b></p>			
ПК 2.1, 2.5	<p><b>Знания:</b></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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</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</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:</p> <p>-письменного /устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной)</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>

	<p>приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.</p>	<p>работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме</b> дифференцированного зачета / экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p>Итоговый контроль</p>	<p>ответов.</p> <p>Точность оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</li> </ul>
--	--	---	---

	<p>Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p><b>Умения:</b></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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>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.</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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Точность оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</li> </ul>

	<p>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.</p> <p>Подбирать соусы. 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 блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции .</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании) .</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов .</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом</p>	<p>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	
--	--	--	--

	<p>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. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p><b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 2.1, 2.6</p>	<p><b>Знания:</b></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 из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного /устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  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.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  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.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.  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.  Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки  Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  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  Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.  Правила общения с потребителями.</p>	<p>внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме</b>  дифференцированного зачета / экзамена по МДК в виде:  - письменных / устных ответов,  - тестирования.  Итоговый контроль</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p>
--	---	---	---

	<p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p><b>Умения:</b> 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 из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. 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. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки. Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Подбирать, соусы, элементы оформления. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ..... - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p>

	<p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>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.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</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.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	
--	--	--	--



	<p><b>Действия:</b>          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><b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>2.1, 2.7</p>	<p><b>Знания:</b>          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 рыбы, нерыбного водного сырья.          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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.          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.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.          Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.          Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:          -письменного /устного опроса;          -тестирования;          -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме</b> дифференцированного зачета / экзамена по МДК в виде:          -письменных/</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</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,</p>

	<p>подачи;  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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.  Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>устных ответов, -тестирования.  Итоговый контроль</p>	<p>последовательность действий и т.д.</p>
	<p><b>Умения:</b>  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, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.   Не менее 75% правильных</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.</p> <p>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.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом 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>работы: презентаций, .....</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>ответов.</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, последовательность действий и т.д.</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.</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, 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, нерыбного водного сырья.</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 рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
--	--	--	--

	<p><b>Действия:</b>          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><b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>2.1, 2.8</p>	<p><b>Знания:</b>          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 оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:          -письменного /устного опроса;          -тестирования;          -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме</b> дифференцированного зачета / экзамена по МДК в виде:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          -Рациональность действий и т.д.          - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</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>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>-письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>	<p>техник, последовательност ей действий и т.д.</p>
	<p><b>Умения:</b> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не</p>

	<p>дополнительных ингредиентов.          Организовывать их хранение до момента использования.          Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.          Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.          Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.          Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.          Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика          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.          Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.          Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.          Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.          Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.          Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.          Подбирать гарниры, соусы.          Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления</p>	<p>практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....          - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;          - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          -Рациональность действий и т.д.          - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p>
--	---	--	--

	<p>пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика а 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 .</p> <p>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 .</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные</p>		
--	--	--	--



	<p>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, 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><b>Действия:</b></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>		