

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соответствующие ему общие компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
ЛР 16	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность
ЛР 17	Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.
ЛР 18	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПООП.

	критику.
ЛР 19	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.
ЛР 20	Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)
ЛР 21	Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
<p>Уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<p>Знания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	<ul style="list-style-type: none"> - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки; - инновационные способы тепловой кулинарной обработки; - расчет массы выхода готовых изделий и массы брутто при тепловой кулинарной обработке продуктов; - инновационную технологию по приготовлению и хранению продукции Cook&Chill; - классификацию степени готовности мяса по английской и французской терминологии; - санитарные требования к личной гигиене повара при работе в горячем цеху; - инновационное оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - применение индукционных плит, пароконвекционных печей, печей низкой температуры, Стефан-гриля, вакуумного оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, установки вакуумного маринования Cookvak и оборудования для технологии Sous-vide; - расчет количества продуктов для приготовления заправочных супов, супов-пюре, холодных супов; - ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения прозрачных супов; - новые направления в технологиях соусов; - современное применение соусов. Дизайн, подача, декор соусов; - расчет количества продуктов для приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках, горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов; - изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы и нерыбного водного сырья, мясопродуктов; - приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов из полуфабрикатов; - расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп и бобовых и макаронных изделий; - приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбной котлетной массы, из рубленного мяса, из субпродуктов, из котлетной массы и субпродуктов из птицы.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **826 часов**

в том числе в форме практической подготовки **630 часов**

Из них на освоение МДК **202 часа на освоение МДК.02.01 – 42 ч (10 ч. вариатив);**
МДК.02.02 – 160 ч (20 ч. вариатив)

в том числе самостоятельная работа **4 часа**

практики, в том числе учебная **252 часа.**

производственная **372 часа.**

Промежуточная аттестация 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42	40	16	-	-	2
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	33	29	12	-	-	1
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	15	15	2	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7,	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых	31	29	16	-	-	

9,10	и макаронных изделий разнообразного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	13	12	6	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	26	22	14	-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	42	39	12	-	-	
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	624			252	372	-
	Всего:	826	188	78	180	372	4

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		42	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		42	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	8/2	
	1 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	1	2
	2 Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	1	2
	3 <i>Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.</i>	1	2
	4 <i>Инновационные способы тепловой кулинарной обработки. Аль денте, современные технологии тушения, де глазирование, фламбирование, барбекю.</i>	1	2
	5 <i>Расчет массы выхода готовых изделий при тепловой кулинарной обработке продуктов.</i>	1	2
	6 <i>Расчет массы брутто при тепловой кулинарной обработке продуктов.</i>	1	2
	7 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	2
	8 <i>Инновационная технология по приготовлению и хранению продукции Cook&Chill.</i>	1	2
	Самостоятельная работа	2	2
	1 Самостоятельная работа № 1: Составление таблицы «Классификация степени готовности мяса по английской и французской терминологии».	1	
	2 Самостоятельная работа № 2: Составление инструкционно-технологической карты по правилам использования приправ, пряностей и подбору пряных букетов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала		11	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2
	2	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	1	2
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
	4	<i>Санитарные требования к личной гигиене повара при работе в горячем цеху.</i>	1	2
	Практические занятия		6	2
	1	Практическое занятие № 1: Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	1	
	2	Практическое занятие № 2: Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.	1	
	3	Практическое занятие № 3: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов.	1	
	4	Практическое занятие № 4: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов.	1	
	5	Практическое занятие № 5: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров.	1	
	6	Практическое занятие № 6: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов.	1	
	Контрольная работа № 1.		1	

	1	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание учебного материала		8	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	2
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2
	3	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	1	2
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
	Практические занятия		4	2
	7	Практическое занятие № 7: Организация рабочего места повара по приготовлению соусов на муке, яично-масляных соусов.	1	
	8	Практическое занятие № 8: Организация рабочего места повара по приготовлению десертных, вегетарианских соусов.	1	
	9	Практическое занятие № 9: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов на муке, яично-масляных соусов.	1	
	10	Практическое занятие № 10: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертных, вегетарианских соусов.	1	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	Содержание учебного материала		12	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1	2
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	Инновационное оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Применение индукционных плит, пароконвекционных печей, печей низкой температуры, Стефан-гриля.	1	2	
	4	Применение вакуумного оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Применение установки вакуумного маринования Cookvak и оборудования для технологии Sous-vide.	1	2	
	5	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	1	2	
	6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2	
	Практические занятия			6	2
	11	Практическое занятие № 11: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде.	1		
	12	Практическое занятие № 12: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	1		
	13	Практическое занятие № 13: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде.	1		
	14	Практическое занятие № 14: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	1		
	15	Практическое занятие № 15: Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа.	1		
16	Практическое занятие № 16: Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей.	1			
Дифференцированный зачет			1		
Всего:			42		

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		160	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		33	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание учебного материала		2
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	1
	2	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		12
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	1
	2	Правила и режимы варки заправочных супов, последовательность выполнения технологических операций. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	1
	3	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей.	1
	4	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	

	5	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок.	1	2
	6	<i>Расчет количества продуктов для приготовления щей, борщей, рассольников, солянок.</i>	1	2
	7	<i>Расчет количества продуктов для приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</i>	1	2
	8	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.	1	2
	Лабораторные работы		4	
	1	Лабораторная работа № 1: Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей.	1	
	2	Лабораторная работа № 2: Приготовление, оформление и отпуск рассольников.	1	
	3	Лабораторная работа № 3: Приготовление, оформление и отпуск солянок.	1	
	4	Лабораторная работа № 4: Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1	
	Содержание учебного материала		11/1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1	Супы-пюре. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	2	<i>Расчет количества продуктов для приготовления супов-пюре.</i>	1	2
	3	Молочные и сладкие супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	4	Диетические, вегетарианские супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5	<i>Прозрачные супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	1	2
	1	Самостоятельная работа № 1: Подготовить сообщение по теме: «Современные правила охлаждения и хранения бульонов, отваров»	1	2
	6	Правила оформления и отпуска супов. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации	1	2

		питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		
	Лабораторные работы:		4	
	5	Лабораторная работа № 5: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из овощей.	1	
	6	Лабораторная работа № 6: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из круп.	1	
	7	Лабораторная работа № 7: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из бобовых.	1	
	8	Лабораторная работа № 8: Приготовление, оформление и отпуск супа-пюре из мясных продуктов.	1	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание учебного материала		8	
	1	Холодные супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	1	2
	2	<i>Расчет количества продуктов для приготовления холодных супов.</i>	1	2
	3	Супы региональной кухни. Рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов региональной кухни. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	1	2
	Лабораторные работы		4	
	9	Лабораторная работа № 9: Приготовление, оформление и отпуск окрошки мясной.	1	
	10	Лабораторная работа № 10: Приготовление, оформление и отпуск окрошки овощной.	1	
	11	Лабораторная работа № 11: Приготовление, оформление и отпуск борща холодного.	1	
12	Лабораторная работа № 12: Приготовление, оформление и отпуск свекольника.	1		
Контрольная работа № 2.		1		
2	Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.	1		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			15	

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1	2
	2	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	1	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		8	
	1	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. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	1	2
	2	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1	2
	3	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных, соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	1	2
	4	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	1	2
	5	<i>Новые направления в технологии соусов.</i>	1	2
	6	<i>Современное применение соусов. Дизайн, подача, декор соусов.</i>	1	2
	Практические занятия		2	
	17	Практическое занятие № 17: Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции: соуса красного основного и его производных.	1	
	18	Практическое занятие № 18: Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции: соуса белого основного и его производных.	1	
	Тема 3.3.	Содержание учебного материала		2

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1	2
	2	<i>Расчет количества продуктов для приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках.</i>	1	2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание учебного материала		3	
	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.	1	2
	2	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1	2
	3	<i>Расчет количества продуктов для приготовления горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</i>	1	2
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			31	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала		19	
	1	<i>Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов.</i>	1	2
	2	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1	2
	3	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.	1	2
	4	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	1	2

5	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов из полуфабрикатов.	1	2
6	Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	2
7	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.	1	2
Лабораторные работы		12	
13	Лабораторная работа № 13: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (картофель отварной, картофельное пюре).	1	
14	Лабораторная работа № 14: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (картофель в молоке (картофель метродотель), зеленый горошек отварной).	1	
15	Лабораторная работа № 15: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе).	1	
16	Лабораторная работа № 16: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов (капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе).	1	
17	Лабораторная работа № 17: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами).	1	
18	Лабораторная работа № 18: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (рагу из овощей, свекла тушеная в сметане).	1	
19	Лабораторная работа № 19: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (картофель под сметанным соусом, кабачки запеченные).	1	
20	Лабораторная работа № 20: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (грибы тушеные с картофелем, грибы в сметанном соусе запеченные).	1	
21	Лабораторная работа № 21: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (картофель жареный).	1	

	22	Лабораторная работа № 22: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (картофель жаренный во фритюре, лук фри).	1	
	23	Лабораторная работа № 23: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (тыква, баклажаны, помидоры жареные).	1	
	24	Лабораторная работа № 24: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (котлеты морковные, свекольные, картофельные).	1	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала		12	
	1	<i>Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.</i>	1	2
	2	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых.	1	2
	3	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности макаронных изделий.	1	2
	4	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	1	2
	5	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	1	2
	6	<i>Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</i>	1	2

	7	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых. 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 круп и бобовых для отпуска на вынос, транспортирования.	1	2
	8	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из 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 макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.	1	
Лабораторные работы			4	
	25	Лабораторная работа № 25: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (рассыпчатые каши: гречневая, рисовая, пшенная).	1	
	26	Лабораторная работа № 26: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (вязкие каши: рисовая каша молочная, манная каша молочная).	1	
	27	Лабораторная работа № 27: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе).	1	
	28	Лабораторная работа № 28: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (макаронные отварные с жиром, макаронные запеченные с сыром).	1	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			13	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене	1	2

		продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.		
	2	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. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	2
	Практические занятия		2	
	19	Практическое занятие № 19: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
	20	Практическое занятие № 20: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
	Содержание учебного материала		9	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1	2
	2	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1	2

	3	Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1	2
	4	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
	Лабораторные работы		4	2
	29	Лабораторная работа № 29: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц.	1	
	30	Лабораторная работа № 30: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога.	1	
	31	Лабораторная работа № 31: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников.	1	
	32	Лабораторная работа № 32: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков.	1	
	Контрольная работа № 3.		1	
	3	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	1	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			26	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		6	
	1	<i>Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы и нерыбного водного сырья.</i>	1	2
	2	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы.	1	2
	3	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из нерыбного водного сырья.	1	2
	4	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	2
	Практические занятия		2	

	21	Практическое занятие № 21: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы.	1	
	22	Практическое занятие № 22: Расчет количества продуктов для приготовления блюд из нерыбного водного сырья.	1	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		20/1	
	1	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).	1	2
	2	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных). 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.	1	2
	3	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных, тушеных. 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.	1	2
	4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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.	1	2
	5	<i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбной котлетной массы.</i>	1	2
	6	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	1	2

	питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
7	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.	1	2
2	Самостоятельная работа № 2: Подготовить презентацию на тему: « Современные способы подачи блюд из рыбного и нерыбного водного сырья»	1	2
Лабораторные работы		12	
33	Лабораторная работа № 33: Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.	1	
34	Лабораторная работа № 34: Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы.	1	
35	Лабораторная работа № 35: Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы (рыба, тушенная с овощами).	1	
36	Лабораторная работа № 36: Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы (филе, тушенное с овощами).	1	
37	Лабораторная работа № 37: Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски).	1	
38	Лабораторная работа № 38: Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы (рыба жареная во фритюре, рыба, жареная в тесте).	1	
39	Лабораторная работа № 39: Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы (рыба, запеченная с картофелем, по русски).	1	
40	Лабораторная работа № 40: Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы (рыба, запеченная в сметанном соусе).	1	
41	Лабораторная работа № 41: Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (мидий).	1	
42	Лабораторная работа № 42: Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (кальмаров).	1	
43	Лабораторная работа № 43: Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (раков).	1	
44	Лабораторная работа № 44: Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (креветок).	1	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,		42	

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		7	
	1	<i>Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.</i>	1	2
	2	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	1	2
	3	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы.	1	2
	4	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из дичи, кролика.		
	5	Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	6	Правила выбора домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	7	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	2
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		21	
	1	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
	2	Приготовление отварных (основным способом и на пару) блюд из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности.	1	2
	3	Приготовление припущенных блюд из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности.	1	2
	4	Приготовление жареных блюд из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности.	1	2
	5	Приготовление тушеных блюд из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности.	1	2
	6	Приготовление запеченных блюд из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности.	1	
	7	<i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рубленного мяса.</i>	1	2
	8	<i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из субпродуктов.</i>	1	2

9	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	2
10	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	1	2
11	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	2
12	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	2
13	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	2
Лабораторные работы		8	
45	Лабораторная работа № 45: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде.	1	
46	Лабораторная работа № 46: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде.	1	
47	Лабораторная работа № 47: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде (порционными кусками).	1	
48	Лабораторная работа № 48: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде (мелкими кусками).	1	
49	Лабораторная работа № 49: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде (мясо тушеное, жаркое домашнему).	1	
50	Лабораторная работа № 50: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде (гуляш, рагу).	1	
51	Лабораторная работа № 51: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде (запеканка картофельная с мясом).	1	
52	Лабораторная работа № 52: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде (макаронник с мясом).	1	

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		14	
	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.	1	2
	2	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
	3	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности.	1	2
	4	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности.	1	2
	5	<i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из котлетной массы и субпродуктов из птицы.</i>	1	2
	6	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.	1	2
	7	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	2
	8	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	2
	9	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	2
Лабораторные работы			4	2
53	Лабораторная работа № 53: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы (отварная, припущенная птица).	1		
54	Лабораторная работа № 54: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы (птица жаренная, цыплята табака).	1		
55	Лабораторная работа № 55: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи.	1		

	56	Лабораторная работа № 54: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика.	1	
	Контрольная работа № 4.		1	
	4	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	1	
Учебная практика по ПМ.02			252	
Виды работ:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, 				

<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i> <i>Виды работ :</i></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных</p>	<p>372</p>	

<p>изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Всего	826	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
12. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : Практикум: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. –2-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 96 с.
15. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 7-е изд., – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 8-е изд., – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 112 с.
17. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования – 2-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 304 с.
18. Потапова И.И. Калькуляция м учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф.образования. – М.: Издательство центр «Академия», 2015. – 176 с.
19. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
21. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
29. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ.
30. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

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

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

<p>ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

<p>учетом особенностей социального и культурного контекста</p>		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы – 	

<p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. – Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. – Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. 	
<p>ЛР 16 Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. – Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. 	
<p>ЛР 17 Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.</p>		
<p>ЛР 18 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка собственного продвижения, личностного развития. – Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. 	
<p>ЛР 19 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности. 	
<p>ЛР 20 Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении</p>	<ul style="list-style-type: none"> Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. – Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – 	

себя или других людей)	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	
<p>ЛР 21 Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку</p>	<p>– Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024