




Министерство общего и профессионального образования  
Ростовской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Ростовской области  
«Ростовский строительно-художественный техникум»

Согласовано  
Директор ИИТ Черкашина М.Е.  
«Обед-кафе Территория Еды»



УТВЕРЖДАЮ  
зам. директора по УПР  
 / Шудрук О.В./  
« 29 » августа 2019 г.

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

Ростов-на-Дону  
20 19 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

### 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:**

<i>Практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчётов с потребителями.</p>
<i>Умения</i>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<i>Знания</i>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, <u>в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)</u>;</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 616 ч.

Из них на освоение МДК 02.01 – 32 ч.

на освоение МДК 02.02 – 170 ч.

Самостоятельная работа – 30 ч

на практики учебную 144 ч. и производственную – 240 ч.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**  
**2.1. Структура профессионального модуля**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объём образовательной программы, час.	Объём образовательной программы, час			Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Практики			
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, час	Производственная, час
ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	18	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	40	40	22	-	5

1 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется организацией с соответствия с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимым для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	14	14	6	-	-	5
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	32	32	18	-	-	5
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	20	20	10	-	-	5
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24	24	16	-	-	5
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	40	40	28	-	-	5
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	384			144	240	-
	<b>Всего:</b>	<b>616</b>	<b>170</b>	<b>118</b>	<b>144</b>	<b>240</b>	<b>30</b>

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), межцикловых курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<p><b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</p>		32
<p><b>Тема 1.1.</b></p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p><b>Содержание</b></p>	32
	<p>Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика последовательность этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки: понятие о тепловой кулинарной обработке продуктов. Отрицательные явления тепловой кулинарной обработки продуктов. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	5
<p><b>Тема 1.2.</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p><b>Содержание</b></p>	2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды,	



	<p>назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p>	4
	<p><b>Практическое занятие 1.</b></p> <p>Тренинг по организации рабочего места повара и подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b></p> <p>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p>	2 2
<p><b>Тема 1.3.</b></p> <p><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p>	5
	<p><b>Практическое занятие 3.</b></p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие 4.</b></p> <p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.</p>	3

<p><b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание</b></p>	5
	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушёном, запечённом виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	9
	<p style="text-align: center;"><b>В том числе практических занятий</b></p>	9
	<p><b>Практическое занятие 5.</b></p>	3
	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запечённом и тушённом виде.</p>	3
	<p><b>Практическое занятие 6.</b></p>	3
	<p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запечённом и тушённом виде.</p>	3
	<p><b>Практическое занятие 7.</b></p>	3
	<p>Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей</p>	3
	<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b></p>	-
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	-
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	-
3.	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	-
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	-
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет-источников о новых видах технологического оборудования,	-

<p>инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР (электронные образовательные ресурсы).</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.</b></p> <p><b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><b>Тема 2.1.</b></p> <p><i>Приготовление, назначение, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов и отваров.</p> <p>Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарнозначенные бульонов и отваров. Понятие «простой и концентрированный бульон». Рецептура, технология приготовления мясо-костного и костного бульонов, бульона из птицы, рыбного бульона.. Рецептура, технология приготовления отваров из овощей, грибов, фруктов, круп.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учётом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.</p>	<p><b>Тема 2.2.</b></p> <p><i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов</p> <p>Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам</p> <p>Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: 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.</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству,</p>
		3	8		

	<p>условия и сроки хранения супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями</p> <p>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.</p>	8
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>Содержание</b></p>	8
<p><b>Тема 2.3.</b></p> <p><i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента.</i></p>	<p>Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	4
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 2.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Содержание</b></p>	4
<p><b>Тема 2.4.</b></p> <p><i>Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.</i></p>	<p>Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p>	1

<p><b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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</p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>Тема 2.6.</b> Приготовление, подготовка к реализации прозрачных супов.</p>	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 3.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления прозрачных бульонов. «Оттяжки» для осветления бульонов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов. Приготовление гарниров для прозрачных супов.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.7.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов региональной кухни.</p>	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 4.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Суши региональной кухни: ассортимент, рецептуры, особенности приготовления. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	<p><b>2</b></p>

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни разнообразного ассортимента.	<b>4</b>
	<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>5</b>
	<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка горячих соусов разнообразного ассортимента</b>	<b>14</b>
	<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</b></p>	<b>1</b>
	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, значение в питании горячих соусов. Понятие об основных и производных соусах. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства</p>	
	<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</b></p>	<b>1</b>
	<p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компо-</p>	

	<p>нентов 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</p>	
<p><b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приёмы оформления тарелки соусами</p>	3
<p><b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Приёмы оформления тарелки соусами. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования яично-масляных соусов, соусов на сливках.</p>	1
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	4
	<p><b>Практическое занятие 6.</b> Приготовление и способы подачи горячих соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках.</p>	4
<p><b>Тема 3.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	1

	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) соусов. Приёмы оформления тарелки сладкими соусами. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования сладких (десертных) соусов.	2
	<b>В том числе практических занятий</b>	2
	<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление и способы подачи сладких (десертных) соусов.	1
<b>Тема 3.6.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации региональных, вегетарианских, диетических соусов</i>	<b>Содержание</b>  Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения региональных, вегетарианских, диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования вегетарианских, диетических соусов.	5
<b>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 3</b>	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	32
	<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b> <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6
<b>Тема 4.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих</i>	<b>Содержание</b>	



<p><i>блюد и гарниров из овощей.</i></p>	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей.</p> <p>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 и подготовка к использованию пряностей, приправ для приготовления блюд из овощей.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей: 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 овощей, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей для отпуска на вынос, транспортирования.</p>
<p><b>Тема 4.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из грибов.</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>
	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из грибов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из грибов. Подбор и подготовка к использованию пряностей, приправ для приготовления блюд из грибов.</p> <p>Методы приготовления грибов: варка, жарка основным способом и во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, порционирование, приготовление блюд и гарниров из грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из 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 из грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p>
	<p><b>1</b></p>

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>
	<p><b>Практическое занятие 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.</p> <p><b>Практическое занятие 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушёных овощей.</p> <p><b>Практическое занятие 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запечённых овощей и грибов.</p> <p><b>Практическое занятие 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.</p> <p><b>Практическое занятие 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из грибов.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Тема 4.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп.</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>4</b></p>
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп. Органолептическая оценка качества, безопасности круп. Подготовка круп к варке.</p> <p>Правила варки каш. Расчёт количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчёт выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: коглет, биточков, клёцек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп: 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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп для отпуска на вынос, транспортирования</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск каш различной консистенции.</p> <p><b>Практическое занятие 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп.</p>	<p>2</p> <p>4</p>

<p><b>Тема 4.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>3</p>
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из бобовых и макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила варки макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Привар. Соотношение воды и макаронных изделий для разных способов варки. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из 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.</p> <p>Хранение готовых блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>2</p>
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 15.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>2</p>
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> </ol>		<p>5</p>

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		20
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<p><b>Тема 5.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц.</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>	3
	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц. Правила выбора яиц, яичных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц. Правила расчёта требуемого количества яичного порошка, меланжа при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц. 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, условиям и сроки хранения.</p>	2
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	2
	<p><b>Практическое занятие 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц.</p>	2
<p><b>Тема 5.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога, сыра.</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>	3

	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из творога, сыра.</p> <p>Правила выбора творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из творога и сыра. Правила расчёта требуемого количества творога, сыра при замене продуктов в рецептуре.</p> <p>Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из творога и сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из творога и сыра.</p> <p>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> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд творога и 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 творога и сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	4
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	4
<p><b>Тема 5.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.</i></p>	<p><b>Практическое занятие 17.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога и сыра.</p> <p><b>Содержание</b></p>	4
	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пасты,пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления.</p>	

	Методы сервировки <i>к</i> 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	
	<b>В том числе практических занятий</b>	4
	<b>Практическое занятие 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд муки.	4
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	5
	<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b> МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24
	<b>Содержание</b>	
<b>Тема 6.1.</b> <i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</i>	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Температура подачи горячих рыбных блюд. 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. Используемые гарниры и соусы. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	1

<p><b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>6</b></p>
	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы 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). Общие правила варки, припускания, жарки, тушения и запекания рыбы.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления блюд из рыбы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушёных, запечённых). Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учётом 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>Хранение готовых блюд из рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p><b>12</b></p>
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 19.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы.</p> <p><b>Практическое занятие 20.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.</p> <p><b>Практическое занятие 21.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из запечённой рыбы.</p>	<p><b>4</b></p>
<p><b>Тема 6.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и горячих закусок из нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>1</b></p>

	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из 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).</p> <p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушёных, запечённых). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	<b>4</b>
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие 22.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и горячих закусок из нерыбного водного сырья</p>	<b>4</b>
	<p><b>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 6</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>5</b>



<p>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><b>40</b></p>
<p><b>Тема 7.1.</b> <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>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</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа</p> <p><b>1</b></p>
<p><b>Тема 7.2.</b> <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясных продуктов</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушёных, запечённых), блюд из рубленой и котлетной масс. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>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.</p> <p><b>7</b></p>

	<p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования</p>	16
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 23.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.</p> <p><b>Практическое занятие 24.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушёном (с соусом и без) виде.</p> <p><b>Практическое занятие 25.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запечённом (с соусом и без) виде.</p> <p><b>Практическое занятие 26.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы.</p>	4 4 4 4
<p><b>Тема 7.3.</b> <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из субпродуктов.</i></p>		1
	<p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления блюд из субпродуктов: отварных, жареных, тушёных, запечённых). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из субпродуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуски горячих блюд из субпродуктов: техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуски, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из субпродуктов. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования.</p>	4
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 27.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из субпродуктов.</p>	4 4

<p><b>Тема 7.4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>2</p>
	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы 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). Ассортимент, рецептуры и технология приготовления блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, жареных, тушёных, запечённых), из рубленой массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из птицы для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы: техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>8</p>
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	<p>8</p>
	<p><b>Практическое занятие 28.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной домашней птицы.</p> <p><b>Практическое занятие 29.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из запечённой домашней птицы.</p>	<p>4</p>
<p><b>Тема 7.5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из дичи, кролика.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>4</p>
	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p>	<p>1</p>

<p>Приготовление блюд из дичи, кролика, жареных, тушеных, запечённых. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из дичи и кролика для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из дичи и кролика: техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из дичи и кролика.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирование.</p> <p>Итоговое занятие</p>	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным</li> </ol>
---	---	---

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 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 учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режима приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учётом 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 учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
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).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02**

**Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (оставление 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.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования 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.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
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.).
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

**Всего**

**616**

### 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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 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..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. 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.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр



- «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. 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.
  25. 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.
  26. 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. 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.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

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

## 2. 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><b>ПК 2.1</b> 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"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчётов по учебной и производственной</p>

<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- 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);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- 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;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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) дегаустация в процессе приготовления, чистота на</li> </ul> </li> </ul>	<p>практикам</p>
---	---	------------------

<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul> </li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное</p>

<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:          – заданий для практических занятий;</p> <p>– заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>– заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          – практических заданий на зачёте/экзамене по МДК;</p> <p>– задания экзамена по модулю;</p> <p>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 02</b>          Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>	

<p>деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК.04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК.05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК.06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p><b>ОК.07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>

<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– 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 сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>