**Приложение 3**

Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики

«Ижевский техникум индустрии питания»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (наименование предприятия/организации)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г. | УТВЕРЖДАЮ  Руководитель БПОУ УР «ИТИП»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.А. Мокрушина |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ижевск, 2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержденного Минобрнауки России приказом № 1569 от 09 декабря 2016, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016, регистрационный № 44898) и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ПООП СПО по ППКРС, регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017).

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания» (далее - БПОУ УР «ИТИП»)

Разработчик: Зайцева Елена Аркадьевна - преподаватель высшей квалификационной категории БПОУ УР «ИТИП».

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения по профессии Повар, кондитер БПОУ УР «ИТИП».

Протокол № 7 от «09» марта 2017 г.

Рекомендовано к использованию экспертным советом БПОУ УР «ИТИП»

Протокол №2 от 10 марта 2017г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **8** |
| **3** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **60** |
| **4** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **68** |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. 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 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | ПО1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  ПО 4 оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ПО 5 ведении расчетов с потребителями. |
| Умения | У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  У2 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;  У3 своевременно оформлять заявку на склад;  У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знания | З1 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);  З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  З3 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;  З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

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

всего часов 673,

из них на освоение МДК 02.01. и 02.02. 349 часов,

на практики, в том числе учебную 108 часов, и производственную 216 часов,

самостоятельная работа 37 часов.

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных и общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем образовательной программы, час.** | **Объем образовательной программы, час** | | | | | |
| **Самостоятельная учебная работа** | **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.** | | | | |
| **всего,**  **часов** | **Обучение по МДК, час.**  **в том числе** | | **Практики** | |
| **аудиторные занятия** | **лабораторных и практических занятий, часов** | **Учебная** | **Производственная** |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10 | **МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок** | **42** | **4** | **38** | **20** | **18** |  |  |
| **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **42** | **4** | **38** | **20** | **18** |  |  |
|  | **МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок** | **307** | **33** | **274** | **136** | **138** |  |  |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | **52** | **4** | **48** | **24** | **24** |  |  |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | **32** | **4** | **28** | **24** | **4** |  |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 4.** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | **52** | **4** | **48** | **24** | **24** |  |  |
| 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 | **44** | **4** | **40** | **14** | **26** |  |  |
| 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 | **50** | **8** | **42** | **18** | **24** |  |  |
| 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 | **77** | **9** | **68** | **32** | **36** |  |  |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная и производственная практика | 324 |  | | | | 108 | 216 |
|  | **Всего:** | **673** | **37** | **312** | **156** | **156** | **108** | **216** |

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | | | | | | | | | | **Объем часов** | |
| **1** | **2** | | | | | | | | | | | **3** | |
| **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | | **42** | |
| **МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | | **42** | |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;** | | | | | | **Уровень освоения** | | | | | **2** | |
| 1 | | **Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.** Характеристика процессов приготовления, последовательность этапов.   1. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации приготовления и хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | | **2** | | | | | **2** | |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними** | | | | | | **Уровень освоения** | | | | | **4** | |
| 2 | | **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. Требования к организации работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов. | | | | | **2** | | | | | **2** |
| 3 | | **Организация хранения, отпуска супов** с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Требования к организации работ по хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по процессу хранения и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых для хранения и отпуска супов. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | | | **2** | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | | | | | | | | **8** |
| **Практическое занятие №1.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие №2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | | | | | | | | | | | | **4** |
| **Практическое занятие №3.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними** | | | | | | | | **Уровень освоения** | | | | **4** |
| 4 | | **Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов**. Требования к организации работ по приготовлению горячих соусов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по процессу приготовления горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, используемых для приготовления горячих соусов. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | | | | **2** | | | | **2** |
| 5 | | **Организация хранения, отпуска горячих соусов** с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Требования к организации работ по хранению , подготовке к реализации горячих соусов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по процессу хранения , подготовке к реализации горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | | | | **2** | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;** | | | | | | | | | | | | **4** |
| **Практическое занятие № 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие № 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними** | | | | | | | | **Уровень освоения** | | | | **8** |
| 6 | **Техническое оснащение работ по приготовлению отварных и припущенных горячих блюд и закусок.** Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по процессу приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | | | | **2** | | | | | **2** |
| 7 | **Организация хранения, отпуска горячих блюд** с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд к отпуску на вынос. Организация работ по хранению и отпуску горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном, припущенном виде. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по процессу хранения и подготовки к реализации и отпуску горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном, припущенном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды .Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | | | | **2** | | | | | **2** |
| 8 | **Техническое оснащение работ по приготовлению жареных, тушеных, запечённых горячих блюд и закусок.** Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном, тушеном, запеченном виде. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по процессу приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | | | | **2** | | | | | **2** |
| 9 | **Организация хранения, отпуска кулинарных изделий, закусок** с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Организация работ по хранению и отпуску горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном, тушеном, запечённом виде. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по процессу хранения и подготовки к реализации и отпуску горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном, тушеном, запечённом виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды .Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | | | | **2** | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;** | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Практическое занятие №6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие №7.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие №8.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомат, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей. | | | | | | | | | | | | **2** |
|  | **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1**   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. | | | | | | | | | | | | | **4** |
| **Раздел модуля 2**. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | | | **52** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | | | | | **307** |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **2** |
| 10 | **Технология приготовления бульонов и отваров.** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, 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 | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **12** |
| 11 | **Классификация, пищевая ценность заправочных супов.**  Классификация, ассортимент, 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. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 12 | **Технология приготовления и оформления щей.**  Классификация, ассортимент щей, значение в питании. Правила и режимы варки щей, последовательность выполнения технологических  операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты,  пассерование, тушение, подготовка круп), последовательность закладки продуктов;  приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.  Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов,  требования к качеству, условия и сроки хранения щей. Правила оформления и отпуска щей: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи щей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка щей для отпуска на вынос | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 13 | **Технология приготовления и оформления борщей.**  Классификация, ассортимент борщей, значение в питании. Правила и режимы варки борщей, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, свеклы пассерование, тушение), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка борщей, доведение до вкуса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.  Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения борщей. Правила оформления и отпуска борщей: 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 борщей для отпуска на вынос. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 14 | **Технология приготовления и оформления солянок.**  Классификация, ассортимент солянок, значение в питании. Правила и режимы варки солянок, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка сырья, пассерование), последовательность закладки продуктов; заправка солянок, доведение до вкуса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.  Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения солянок. Правила оформления и отпуска солянок: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи солянок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка солянок для отпуска на вынос. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 15 | **Технология приготовления и оформления супов картофельных.**  Правила и режимы варки супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными  изделиями, последовательность выполнения технологических операций: подготовка  гарниров, последовательность закладки продуктов; заправка супов, доведение до вкуса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.  Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными  изделиями: 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 супов картофельных для отпуска на вынос. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 16 | **Технология приготовления и оформления заправочных супов региональной кухни.**  Правила и режимы варки супов региональной кухни, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.  Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов региональной кухни. 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. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;** | | | | | | | | | | | | **12** |
| **Практическое занятие №1** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: щей, борщей, рассольников | | | | | | | | | | | | **6** |
|  | **Практическое занятие № 2** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: солянок и супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **6** |
| 18 | **Технология приготовления и оформления супов -пюре.**  Классификация, ассортимент супов-пюре, пищевая ценность. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.  Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска супов-пюре: 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-пюре для отпуска на вынос. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 19 | **Технология приготовления и оформления супов молочных и сладких.**  Классификация, ассортимент молочных и сладких супов, пищевая ценность. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.  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. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов молочных и сладких для отпуска на вынос. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
|  | **Технология приготовления и оформления супов вегетарианских и диетических.**  Классификация, ассортимент суповвегетарианских и диетических, пищевая ценность. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.  Правила и режимы варки супов вегетарианских и диетических, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов вегетарианских и диетических. Правила оформления и отпуска: 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 супов вегетарианских и диетических для отпуска на вынос. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;** | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Практическое занятие №3.**  Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента: супов-пюре, молочных и сладких супов | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **4** |
| 20 | **Технология приготовления и оформления холодных супов.**  Классификация**,** ассортимент холодных супов, пищевая ценность. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.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 холодных для отпуска на вынос. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 21 | **Технология приготовления и оформления холодных супов** **региональной кухни.** Холодные супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов.  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 | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;** | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Практическое занятие №4.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов, супов региональной кухни | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.**   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. | | | | | | | | | | | | | **4** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | **32** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | | | | | **307** |
| **Тема 3.1.**  Классификация,  ассортимент, значение в питании горячих соусов | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **2** |
| 22 | **Классификация, пищевая ценность горячих соусов.**  Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов. Кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. | | | | **1,2** | | | | | | | **2** |
| **Тема 3.2.**  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **14** |
| 23 | **Характеристика компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.**  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. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 24 | **Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.** 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 | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 25 | **Технология приготовления и оформления соуса красного основного и его производных**. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 26 | **Технология приготовления и оформления соуса белого основного** **и его производных**. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 27 | **Технология приготовления и оформления соуса молочного, сметанного, производных.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов молочного, сметанного и их производных. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 28 | **Технология приготовления и оформления соуса грибного и его производных.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного и его производных. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 29 | **Технология приготовления и оформления соусов на основе концентратов.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ** | | | | | | | | | | | | **4** |
| **Практическое занятие №5.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | | | | | | | | | | | | **4** |
| **Тема 3.3.**  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **2** |
| 30 | **Технология приготовления и оформления соусов яично-масляных и на сливках.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов яично-масляных, соусов на сливках. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тема 3.4.**  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **6** |
| 31 | | | | **Технология приготовления и оформления горячих сладких соусов** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих сладких (десертных) соусов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих сладких (десертных) соусов. | **2** | | | | | | | **2** |
| 32 | | | | **Технология приготовления и оформления горячих соусов региональной кухни**. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов региональной кухни. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов региональной кухни. | **2** | | | | | | | **2** |
| 33 | | | | **Технология приготовления и оформления горячих вегетарианских, диетических соусов.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих вегетарианских, диетических соусов. | **2** | | | | | | | **2** |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3**   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. | | | | | | | | | | | | | **4** |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | **52** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | | | | | **307** |
| **Тема 4.1.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **14** |
| 34 | | | | **Классификация блюд и гарниров из овощей и грибов.**  Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке 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. | **2** | | | | | | | **2** |
| 35 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.** Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и грибов (варка основным способом, в молоке и на пару): ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из овощей и грибов. Правила подбора соусов.  Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из отварных 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 отварных овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из отварных овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| 36 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов.**  Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов: ассортимент,  рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из овощей и грибов. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из припущенных 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 овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| 37 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.**  Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (жарка основным  способом (глубокая и поверхностная)): ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из овощей и грибов. Правила подбора соусов  Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из жареных 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 жаренных овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из жареных овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| 38 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов во фритюре, на гриле.**  Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (жарка во фритюре, на гриле и плоской поверхности): ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из овощей и грибов. Правила подбора соусов  Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из жареных 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 овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из жареных овощей и грибов во фритюре, на гриле для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| 39 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов.**  Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов: ассортимент,  рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из овощей и грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из тушеных 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 тушеных овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| 40 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.**  Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов (запекание,  сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование,  паровая конвекция и СВЧ-варка): ассортимент, рецептуры, требования к качеству,  условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из овощей и грибов. Правила подбора соусов.  Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из запеченных 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 запеченных овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;** | | | | | | | | | | | | **18** |
| **Практическое занятие №6.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Практическое занятие №7.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Практическое занятие № 8.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Тема 4.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **10** |
| 41 | | | | **Ассортимент, товароведная характеристика макаронных изделий.**  Ассортимент, товароведнаяхарактеристика,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. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. | **2** | | | | | | | **2** |
| 42 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий.**  Правила варки макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Подбор соусов. 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. | **2** | | | | | | | **2** |
| 43 | | | | **Ассортимент, товароведная характеристика круп.** Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп. Органолептическая оценка качества, безопасности круп. 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 круп. | **2** | | | | | | | **2** |
| 44 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из каш.**  Классификация каш, ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд и гарниров из круп, каш. Подбор соусов. 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 | **2** | | | | | | | **2** |
| 45 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из**  Ассортимент, товароведная характеристика бобовых, значение в питании бобовых. Условия и сроки хранения.. Органолептическая оценка качества, безопасности бобовых. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд и гарниров из бобовых. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из 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 бобовых изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых изделий для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;** | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Практическое занятие № 9.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4**   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. | | | | | | | | | | | | | **4** |
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | **44** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | | | | | **307** |
| **Тема 5.1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд, закусок из яиц, творога, сыра | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **8** |
| 46 | | | | **Пищевая ценность яичных продуктов**.  Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) горячих блюд и закусок 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 горячих блюд и закусок из яиц. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ .Выбор методов приготовления горячих блюд и закусок из яиц для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд и закусок из яиц. | **2** | | | | | | | **2** |
| 47 | | | | **Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц и яичных продуктов.**  Приготовление горячих блюд и закусок 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. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд и закусок из яиц. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из яиц: 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 горячих блюд и закусок из яиц. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| 48 | | | | **Пищевая ценность творога, сыра.** Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд и закусок из творога, сыра Правила выбора творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и закусок из творога, сыра.  Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд и закусок из творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд и закусок из творога сыра | **2** | | | | | | | **2** |
| 49 | | | | **Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из творога, сыра.**  Приготовление горячих блюд и закусок из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения  Приготовление горячих блюд и закусок из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы  приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из творога и сыра. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из 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 и закусок из творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;** | | | | | | | | | | | | **14** |
| **Практическое занятие №10.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | | | | | | | | | | | | **2** |
|  | **Практическое занятие №11.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из яиц | | | | | | | | | | | | **6** |
|  | **Практическое занятие №12.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из творога, сыра | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Тема 5.2.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **6** |
| 50 | **Дрожжевое и бездрожжевое тесто**.  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 Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении теста. | | | | **2** | | | | | | | **2** |
| 51 | **Технология приготовления и оформления горячих блюд из муки**  Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников.  Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из муки. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. 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. | | | | **2.3** | | | | | | | **2** |
| 52 | **Технология приготовления и оформления горячих блюд из муки**  Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков.  Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из муки. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. 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. | | | | **2.3** | | | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции** | | | | | | | | | | | | **12** |
| **Практическое занятие № 13.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: вареников, пельменей, блинчиков | | | | | | | | | | | | **6** |
|  | **Практическое занятие № 14.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: блинов, оладий. | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5**   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. | | | | | | | | | | | | | **4** |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | **50** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | | | | | **307** |
| **Тема 6.1.**  Классификация, ассортимент горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **2** |
| 53 | | | | **Классификация, ассортимент блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья**.  Значение в питании и 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 и закусок в меню организаций питания различного типа. | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тема 6.2.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | **Уровень освоения** | | | | | | | **16** |
| 54 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд из отварной рыбы.**  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).Приготовление блюд из рыбы: отварных основным способом и на пару. Органолептические способы определения степени готовности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.  Особенности приготовления блюд из отварной рыбы для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из отварной рыбы: 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. Хранение готовых блюд из отварной рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | **2,3** | | | | | | | **2** |
| 55 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд из припущенной рыбы.**  Приготовление блюд из припущенной рыбы. Органолептические способы  определения степени готовности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: 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.  Хранение готовых блюд из припущенной рыбы. Правила вакуумирования,  охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных  компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,  транспортирования | **2** | | | | | | | **2** |
| 56 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд из жареной рыбы.**  Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре, на  гриле. Приготовление блюд из жареной рыбы. Органолептические способы  определения степени готовности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из жареной рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.  Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареной рыбы: 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. Хранение готовых блюд из жареной рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **2** | | | | | | | **2** |
| 57 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд из тушеной рыбы.**  Приготовление блюд из тушеной рыбы. Органолептические способы  определения степени готовности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из тушеной рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.  Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеной рыбы: 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. Хранение готовых блюд из тушеной рыбы. Правила  вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева  отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на  вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| 58 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд из запеченной рыбы.**  Методы приготовления блюд: сотирование, запекание (с гарниром, соусом и  без). Приготовление блюд из запеченной рыбы. Органолептические способы  определения степени готовности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из запеченной рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.  Правила оформления и отпуска горячих блюд из запеченной рыбы: 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. Хранение готовых блюд из запеченной рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | | | | | | | **2** |
| 59 | | | | **Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из рыбы.**  Приготовление горячих закусок из рыбы. Органолептические способы  определения степени готовности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд и закусок из рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления горячих закусок из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.  Правила оформления и отпуска горячих закусок из рыбы: 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. Хранение готовых горячих закусок рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **2** | | | | | | | **2** |
| 60 | | | | **Технология приготовления и оформления блюд из нерыбного водного сырья.**  Выбор методов приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья для  разных типов питания, в том числе диетического. Приготовление блюд из  нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару,  припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы  определения степени готовности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из нерыбного водного сырья. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  Хранение готовых блюд из нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования,  охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных  компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,  транспортирования | **2** | | | | | | | **2** |
| 61 | | | | **Технология приготовления и оформления горячих закусок из нерыбного водного сырья.**  Приготовление горячих закусок из нерыбного сырья. Органолептические  способы определения степени готовности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих закусок из нерыбного водного сырья. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления горячих закусок из нерыбного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих закусок из нерыбного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых горячих закусок из нерыбного сырья. Правила  вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева  отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на  вынос, транспортирования | **2** | | | | | | | **2** |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции** | | | | | | | | | | | | **24** |
| **Практическое занятие №14.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Практическое занятие № 15.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Практическое занятие № 16.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | | | | | | | | | | | | **6** |
|  | **Практическое занятие № 17.** Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья | | | | | | | | | | | | **6** |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 6**   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. | | | | | | | | | | | | | **8** |
| **Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | **75** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | | | | | | | **307** |
| **Тема 7.1.**  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | | | | | **Уровень освоения** | | | **2** |
| 62 | **Классификация горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика**.  Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд и закусок из мяса,  мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика . 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. Принципы формирования ассортимента горячих блюд из мяса и закусок в меню организаций питания различного типа. | | | | | | | | **2** | | | **2** |
| **Тема 7.2.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | | | | | **Уровень освоения** | | | **20** |
| 63 | | | **Технология приготовления и оформления блюд из отварного мяса.**  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. Приготовление блюд из отварного мяса: 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 мяса для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из отварного мяса: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мяса. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  Хранение готовых блюд из отварного и припущенного мяса. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | | | | **2** | | | **2** |
| 64 | | | **Технология приготовления и оформления блюд из жареного мяса крупными кусками.**  Приготовление блюд из жареного мяса крупными кусками. Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре, на гриле. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из жареного мяса для различных форм обслуживания, типов питания. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мяса. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареного мяса крупными кусками: 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. Хранение готовых блюд из жареного мяса крупными кусками. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | | | **2** | | | **2** |
| 65 | | | **Технология приготовления и оформления блюд из жареного мяса порционными кусками.**  Приготовление блюд из жареного мяса порционными кусками (натуральными, натуральными панированными). Методы приготовления блюд: жарка основным  способом и во фритюре, на гриле. Органолептические способы определения степени готовности. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мяса. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из жареного мяса порционными кусками для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареного мяса порционными кусками: 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. Хранение готовых блюд из жареного мяса порционными кусками. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева  отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | | | | **2** | | | **2** |
| 66 | | | **Технология приготовления и оформления блюд из жареного мяса мелкими кусками.**  Приготовление блюд из жареного мяса мелкими кусками. Методы приготовления  блюд: жарка основным способом и во фритюре, на гриле. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мяса.  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из жареного мяса мелкими кусками для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареного мяса мелкими кусками: 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.  Хранение готовых блюд из жареного мяса мелкими кусками. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | | | **2** | | | **2** |
| 67 | | | **Технология приготовления и оформления блюд из тушеного мяса крупными и порционными кусками.**  Приготовление блюд из тушеного мяса крупными, порционными кусками. Органолептические способы определения степени готовности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мяса. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из тушеного мяса для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеного мяса крупными, порционными кусками: 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.  Хранение готовых блюд из тушеного мяса крупными, порционными кусками. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | | | **2** | | | **2** |
| 68 | | | **Технология приготовления и оформления блюд из тушеного мяса мелкими кусками.**  Приготовление блюд из тушеного мяса мелкими кусками. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из тушеного мяса для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеного мяса мелкими кусками: 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. Хранение готовых блюд из тушеного мяса мелкими кусками. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева  отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | | | **2** | | | **2** |
| 69 | | | **Технология приготовления и оформления блюд из запеченного мяса.**  Приготовление блюд из запеченного мяса. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из запеченного мяса для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из запеченного мяса: 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.  Хранение готовых блюд из запеченного мяса. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | | | **2,3** | | | **2** |
| 70 | | | **Технология приготовления и оформления горячих блюд из отварных, жареных мясных продуктов.**  Выбор методов приготовления горячих блюд из 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)  Приготовление блюд из отварных, жареных мясных продуктов: (основным способом и на пару,припущенных, жареных). Органолептические способы определения степени готовности. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мясных продуктов. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из отварных и жареных 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. Хранение готовых блюд из мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | | | | **2,3** | | | **2** |
| 71 | | | **Технология приготовления и оформления горячих блюд из тушеных и запеченных мясных продуктов.**  Приготовление блюд из тушеных, запеченных мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мясных продуктов. 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. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеных и запеченных 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.  Хранение готовых блюд из тушеных и запеченных мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | | | | **2,3** | | | **2** | |
| 72 | | | **Технология приготовления и оформления горячих закусок из мяса и мясных продуктов.**  Приготовление горячих закусок из мяса и мясных продуктов. Органолептические  способы определения степени готовности.Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих закусок из мяса и мясных продуктов. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления горячих закусок из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих закусок 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. Хранение готовых горячих закусок из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | | | **2** | | | **2** | |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;** | | | | | | | | | | | | **30** | |
| **Практическое занятие №18.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде | | | | | | | | | | | | **6** | |
| **Практическое занятие №19.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде | | | | | | | | | | | | **6** | |
| **Практическое занятие № 20.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде | | | | | | | | | | | | **6** | |
|  | **Практическое занятие № 21.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленой и котлетной массы мяса | | | | | | | | | | | | **6** | |
| **Практическое занятие № 22.** Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из мяса, мясных продуктов | | | | | | | | | | | | **6** | |
| **Тема 7.3.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание**  **З1 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);**  **З2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**  **З3 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;**  **З4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**  **З5 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | | | | | | **Уровень освоения** | | **8** | |
| 73 | | | **Технология приготовления и оформления блюд из отварных и жареных домашней птицы, дичи, кролика.**  Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для  разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка  основным способом и на пару, припускание, жарка основным способом и во фритюре,  на гриле. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару), припущенных, жареных. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | | | | **2.3** | | **2** | |
| 74 | | | **Технология приготовления и оформления тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.**  Приготовление тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Методы приготовления блюд: тушение. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из тушеной домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | | | | | **2.3** | | **2** | |
| 75 | | | **Технология приготовления и оформления запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.**  Приготовление запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Методы приготовления блюд: сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из запеченной домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | | | | **2.3** | | **2** | |
| 76 | | | **Технология приготовления и оформления горячих закусок из домашней птицы, дичи, кролика.**  Приготовление горячих закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения степени готовности. **С**пособы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления горячих закусок из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих закусок из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых горячих закусок 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 | | | | | | | **2** | | **2** | |
| **Тематика практических занятий**  **У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**  **У2 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;**  **У3 своевременно оформлять заявку на склад;**  **У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;**  **У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;**  **У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;**  **У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;** | | | | | | | | | | | | **6** | |
| **Практическое занятие № 23.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика | | | | | | | | | | | | **6** | |
| **Промежуточная аттестация: экзамен** | | | | | | | | | | | | **2** | |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 7**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | | | | | | | | | | | **9** | |
| **Учебная практика по ПМ.02**  иметь практический опыт в:  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями  **уметь:**  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, 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;.  **Виды работ:**  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.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  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.  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.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  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).  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.  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 кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | | | | | | | | | | | **108** | |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02**  **ПК 2.1. – 2.8.**  **ОК 01. – 07, 09, 10**  **Виды работ:**  Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  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.).  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 | | | | | | | | | | | | | **216** | |
| **Всего** | | | | | | | | | | | | | **673** | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

1. – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**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»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Машина для вакуумной упаковки;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Программа модуля включает в себя учебную и производственную практику, которые проводятся на базе предприятий питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Машина для вакуумной упаковки;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**3.2. 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.

**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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. 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.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 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. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
25. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 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.

**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. 1324-03Гигиенические 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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

**3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Обучение по программе модуля может проводиться во время учебных занятий обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик должно быть выделено (с учетом вариативной части программы) не менее 80% от объема учебных циклов.

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебная практика может проводиться как в кулинарном цехе (учебной кухне ресторана), так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

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

Промежуточная аттестация обучающихся по ПМ 02 осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационный лист) соответствующих организаций. По результатам производственной практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена по модулю, включающего как оценку теоретической подготовки, так и освоения профессиональных и общих компетенций в процессе демонстрации освоенных умений на рабочем месте повара. Оценку сформированности практических умений, для экзамена по модулю можно проводить с частичным применением методик WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело в части критериев оценки и построения заданий. Оценка освоения профессиональных компетенций должна осуществляться экспертными комиссиями, которые могут включать представителей работодателей, экспертов WSR.

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

Реализация программы ПМ 02 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

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

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

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **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 | 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:   * 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 выполненияе 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 подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Входной контроль:**  - тестирование;  - ответы на задания графического диктанта  **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, мультимедийных презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета и экзамена по МДК в виде:  -тестирования.  **Итоговый контроль**:  экзамен по модулю  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * 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, энергетичеких 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 стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * 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; * 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; * адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * 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 отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Входной контроль:**  - тестирование;  - ответы на задания графического диктанта  **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, мультимедийных презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета и экзамена по МДК в виде:  -тестирования.  **Итоговый контроль**:  экзамен по модулю  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * 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; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * 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 |