

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ООО «ЯППИ»  
\_\_\_\_\_ Антонов А.Б.

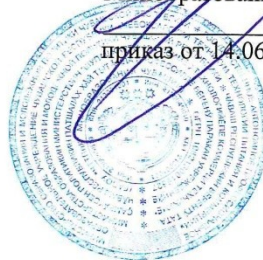


14.06.2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ «ЧТПиК»  
Минобразования Чувашии

\_\_\_\_\_ Р.А.Шуканов  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**ПРОГРАММА  
профессионального модуля**

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код наименование профессии

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г № 11

Председатель ЦК Бойкова Е.А.

Разработчики:

Видишева В.В. преподаватель спецрисунка

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Бойкова Е.А.

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова Н.Л.

Соколова Н.Л., заместитель

директора по УПР

Чебоксарский кооперативный

техникум Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 2) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций и личностных результатов</b>
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности

	общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

	подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
--	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- 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;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>

	<p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	---

**Конкретизированные требования по профессиональному модулю  
Спецификация общих компетенций**

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

ОК 06.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

### Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 2.1.	<b>Практический опыт в:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>
	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной</li> </ul>



машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад

**Знания:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
- нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки

	качества и безопасности сырья и материалов
ПК 2.2.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</li> </ul>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</li> <li>– обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>– подпекать овощи;</li> <li>– замачивать сушеные грибы;</li> <li>– доводить до кипения и варить</li> <li>– на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>– удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>– использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>– определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</li> <li>– охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</li> </ul>

	<p>правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>– правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>
ПК 2.3.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>– готовить льезоны;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>– определять степень готовности супов;</li> <li>– доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</li> <li>– разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы</li> </ul>

	<p>приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 2.4.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
ПК 2.5.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в</li> </ul>

соответствии с рецептурой;

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
  - замачивать сушеные;
  - бланшировать;
  - варить в воде или в молоке;
  - готовить на пару;
  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;
  - жарить сырые и предварительно отваренные;
  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
  - фаршировать, тушить, запекать;
  - готовить овощные пюре;
  - готовить начинки из грибов;
  - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
  - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
  - замачивать в воде или молоке;
  - бланшировать;
  - варить в воде или в молоке;
  - готовить на пару;
  - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
  - жарить предварительно отваренные;
  - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
  - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
  - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
  - готовить пюре из бобовых;
  - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
  - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
  - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
  - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
  - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей,

	<p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,</li> <li>– макаронных изделий</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> </ul> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 2.6.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</li> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> </ul>



- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
- формовать изделия из творога;
- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
- жарить на плоской поверхности;
- жарить, запекать на гриле;
- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;
- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской
- поверхности блинчики, блины, оладьи;
- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
- жарить в большом количестве жира;
- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

**Знания:**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 2.7.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд</li> </ul>

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и отваривать мясо крабов;
- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

**Знания:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с

	<p>учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</li> <li>– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 2.8.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</li> </ul>

качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;

- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
- жарить пластованные тушки птицы под прессом;
- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
- бланшировать, отваривать мясные продукты;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

**Знания:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>–правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>–правила, техника общения с потребителями;</li> <li>–базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--

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

объем образовательной программы– 606 часов

включая:

занятия во взаимодействии с педагогом – 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 26 часов;

учебной практики – 144 часа

производственной практики – 252 часа

промежуточная аттестация – 16 часов, в том числе консультации – 4 часов

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды общих, профессиональных компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объём образовательной программы					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	Консультаций	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	44	40	26	-	4	-	-	-
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	44	40	26	-	4			
МДК. 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	150	128	66 (12 ч – пр.зан 54 ч. – лаб. зан.)		22			
ПК 2.1. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	2	2	-	-	-	-	-	-
ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента.	30	26	12 (лаб. зан.)		4		-	-
ПК 2.4. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	16	14	8 (2 ч- пр.зан.,		2			



	разнообразного ассортимента.			6 ч – лаб. зан.)					
ПК 2.5. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	28	26	14 (12 ч – лаб.зан. 2 ч. пр зан.)		2			
ПК 2.6. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	14	12	8 (6 ч. лаб зан. 2 – пр зан.)		2			
ПК 2.7. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	24	18	8 (6 ч. лаб зан. 2 – пр зан.)		6			
ПК 2.8. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	36	30	16 (12 ч. – л.з., 4 ч – пр.зан.)		6			
Всего:		194	168	92 (38 ч – пр.зан 54 ч. – л.з.,		26			
комплексный экзамен по МДК. 02.01. и МДК. 02.02.		10	10				<i>В том числе кон.4</i>		
<b>Всего:</b>		<b>204</b>							
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	<b>Учебная практика (УП. 02)</b>	144						144	
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	<b>Производственная практика (ПП. 02)</b>	252							252
Промежуточная аттестация: 1)зачёт по УП. 02 2)дифференцированный зачёт по ПП. 02									

3) экзамен по ПМ. 02	6	6						
ВСЕГО	606	184	92 (38 ч – пр.зан 54 ч. – л.з.,		26	<i>В том числе кон</i> 4	144	252

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 02)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>2 курс, 4 семестр</i>			
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		44	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		40	
Тема 1.1. Введение	<b>Содержание:</b>	2	2
	1 <b>Введение.</b> Общие термины и определения. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Специфика производства Супы, соусы, блюда из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, изделий из яиц, творога и теста. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции. Нормативно-техническая документация ПОП. Требования к личной гигиене, персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Правила утилизации отходов.		

<b>Тема 1.2. Организация и планирование работы производства</b>	<b>Содержание:</b>		<b>10</b>	
	2	<p><b>Организация производства горячего цеха.</b> Организация производства горячего цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	2	2
	3	<p><b>Организация производства мучного цеха.</b> Организация производства мучного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	2	2
	4	<p><b>Практическое занятие. Производственный инвентарь, оборудование горячего цеха.</b> Ознакомление с производственным инвентарём и оборудованием горячего цеха, правилами его безопасного использования. Подбор производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	2	3
	5	<p><b>Практическое занятие. Производственный инвентарь, оборудование мучного цеха.</b> Ознакомление с производственным инвентарём и оборудованием мучного цеха, правилами его безопасного использования. Подбор производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	2	3
	6	<p><b>Практическое занятие. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), подготовки на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок.</b> Ознакомление со способами и правилами порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих</p>	2	3

		блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</b>	<b>Содержание:</b>		<b>10</b>	2
	7	<b>Практическое занятие. Машины для измельчения и протирания продуктов.</b> Ознакомление с назначением, устройством, классификацией, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности машины для измельчения и протирания продуктов: протирочные машины, процессор кухонный, блендер Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.	2	3
	8	<b>Просеиватели, правила их безопасного использования.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.	2	2
	9	<b>Тестомесильные и тестораскаточные машины.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.	2	2
	10	<b>Практическое занятие. Машины для обработки муки и теста.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.	2	3
	11	<b>Практическое занятие. Блиnnицы.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.	2	3
<b>Тема 1.4.</b> <b>Товароведная характеристика сырья.</b>	<b>Содержание:</b>		<b>18</b>	
	12	<b>Крупы и бобовые.</b> Строение зерна. Характеристика основных его частей. Товароведная характеристика круп и бобовых: - химический состав и пищевая ценность круп и бобовых - классификация и ассортимент круп и бобовых, - характеристика основных видов круп и бобовых - требования к качеству - хранение Подготовка к производству.	2	2
	13	<b>Практическое занятие. Мука.</b> Ознакомление с ассортиментом муки по нормативно – технической документации. Товароведная характеристика муки; химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент муки, характеристика основных видов муки, требования к качеству, хранение. Подготовка к производству. Заполнение таблиц, решение производственных задач, оценка качества муки пшеничной.	2	3
	14	<b>Практическое занятие. Макароны изделия.</b>		3

		Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий. Товароведная характеристика макаронных изделий; химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика трубчатых, нитеобразных, лентообразных и фигурных макаронных изделий, требования к качеству, хранение. Заполнение таблиц, решение производственных задач, оценка качества, решение расчётных задач.	2	
15	<b>Практическое занятие. Молоко и молочные продукты.</b>	Ознакомление с ассортиментом, товароведной характеристикой, химическим составом и пищевой ценностью по стандарту. Оценка качества. Подготовка к производству. Решение производственных задач.	2	3
16	<b>Кисломолочные продукты.</b>	Товароведная характеристика кисломолочных продуктов: - химический состав и пищевая ценность - классификация и ассортимент - характеристика основных групп - требования к качеству - хранение Подготовка к производству.	2	2
17	<b>Практическое занятие. Масло коровье.</b>	Ознакомление с ассортиментом и товароведной характеристикой масла коровьего по стандарту. Оценка качества масла. Подготовка к производству. Решение производственных задач.	2	3
18	<b>Практическое занятие. Пищевые жиры.</b>	Ознакомление с ассортиментом жиров по нормативно – технической документации. Товароведная характеристика комбинированных жиров, жиров животных топленых, растительных масел. Заполнение таблиц, решение производственных задач, оценка качества растительных масел, решение расчётных задач.	2	3
19	<b>Практическое занятие. Яйцо куриное.</b>	Ознакомление с ассортиментом и товароведной характеристикой яйца куриного по стандарту. Оценка качества яйца куриного. Подготовка к производству. Решение производственных задач	2	3
20	<b>Практическое занятие. Сахар. Сахаросодержащие продукты.</b>	Ознакомление с ассортиментом сахаросодержащих продуктов. Товароведная характеристика сахара, сахаросодержащих продуктов, химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, хранение. Заполнение таблиц, решение производственных задач, оценка сахара и сахаросодержащих продуктов.	2	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов сырья, нового оборудования для приготовления теста и его обработки. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Выполнение рефератов и /или составление слайдовой презентации по новым видам сырья и оборудования.			4	3
<b>Итого по МДК. 02.01.</b> <b>объём образовательной программы – 44 часов, включая:</b>				

занятия во взаимодействии с преподавателем – 40 часов (в том числе практических занятий – 26 ч);  
самостоятельной работы обучающегося – 4 часов;

2 курс. 4 семестр

<p><b>МДК. 02.02.</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>		160	
<p><b>Раздел 1.</b> <b>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b></p>		2	
<p><b>Тема 1.1.</b> <b>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	2	2
<p><b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента</b></p>		30	

<b>Тема 2.1. Технология приготовления бульонов и отваров</b>	<b>Содержание:</b>		2	2
	2	<p><b>Приготовление, хранение и отпуск бульонов и отваров.</b>  Классификация способов тепловой обработки.  Классификация. Рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; Санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции.  Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.  Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров.  Температура подачи бульонов, отваров. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток.</p>		
<b>Тема 2.2. Приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b>	<b>Содержание:</b>		<b>22</b>	2
	3	<p><b>Заправочные супы. Щи, борщи.</b>  Классификация, рецептуры, пищевая ценность заправочных супов. Характерная особенность заправочных супов. Основные правила варки заправочных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов. Обработка и подготовка продуктов при приготовлении заправочных супов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Способы сервировки и варианты оформления супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.  Щи. Борщи. Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.</p>	2	
	4	<p><b>Рассольники. Солянки.</b>  Рассольники. Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Способы сервировки и варианты оформления супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.  Солянки. Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов.</p>	2	



		Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.		
5-7	<b>Лабораторное занятие. Приготовление заправочных супов.</b> Приготовление заправочных супов Выбор применение, комбинирование методов приготовления супов: - пассерование овощей, томатных продуктов и муки; - приготовление льезона; - закладывание продуктов, подготовленных полуфабрикатов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки супов; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определение степени готовности супов; доведение супов до вкуса, до определенной консистенции; порционирование, сервировка и оформление супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода супов при порционировании; выдерживание температуры подачи супов.		6	3
8	<b>Картофельные супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.</b> Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.		2	2
9	<b>Молочные супы. Супы-пюре.</b> Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении молочных супов. Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.		2	2
10	<b>Вегетарианские, диетические и региональные супы.</b> Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на		2	2

		вынос супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.		
	11-13	<b>Лабораторное занятие. Приготовление картофельных и молочных супов.</b> Приготовление заправочных супов Выбор применение, комбинирование методов приготовления супов: - пассерование овощей, томатных продуктов и муки; - приготовление льезона; - закладывание продуктов, подготовленных полуфабрикатов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки супов; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определение степени готовности супов; доведение супов до вкуса, до определенной консистенции; порционирование, сервировка и оформление супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода супов при порционировании; выдерживание температуры подачи супов.	6	3
<b>Тема 2.3.</b> <b>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</b>	<b>Содержание:</b>			
	14	<b>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции.</b> Ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1) составление технологических схем приготовления бульонов, отваров, супов. 2) выполнение расчетов: сырья на определенное количество порций супа с учетом сезонности, взаимозаменяемости. 3) составление презентаций на традиционные супы в новом исполнении. 4) составление словаря с базовым набором слов на иностранном языке и для взаимодействия с иностранными потребителями		4	3
<b>Раздел 3.</b> <b>Приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			16	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание:</b>		2	

<p><b>Приготовление полуфабрикатов для соусов</b></p>	<p>15</p>	<p><b>Полуфабрикаты для соусов.</b>          Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Классификация и методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: мучных пассеровок, бульонов, овощных пассеровок, овощных и фруктовых пюре.          Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов.          Охлаждение, замораживание, хранение отдельных компонентов соусов; размораживание, разогревание соусные полуфабрикаты. Требования к качеству. Сроки хранения, использование.</p>		<p>2</p>
<p><b>Тема 3.2. Приготовление соусов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>		<p><b>12</b></p>	
	<p>16</p>	<p><b>Горячие соусы.</b>          Назначение и использование. Классификация. Рецептуры. Пищевая ценность.          Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции. Требования к качеству, сроки хранения.          Соусы мясные красные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.          Соусы белые на мясном бульоне. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.          Соусы белые на рыбном бульоне. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.          Соусы молочные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.          Соусы сметанные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.          Соусы грибные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.          Требования к качеству, сроки хранения соусов.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>17</p>	<p><b>Соусы региональные. Соусы для диетического питания. Соусы вегетарианские.</b>          Назначение и использование. Классификация. Рецептуры. Пищевая ценность.          Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>18</p>	<p><b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b>          Расчёт нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции.          Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соуса с учётом сезонность и взаимозаменяемости продуктов.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p>19-21</p>	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление соусов.</b>          Приготовление соусов          Выбор применение, комбинирование методов приготовления соусов:          рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки соусов; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определение степени готовности соусов; доведение соусов до вкуса, до определенной консистенции; проверка качества готовых соусов перед отпуском их на раздачу;          порционирование соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

		соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи; охлаждение и замораживание готовых соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных соусов.		
		<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов соусов, оборудования для соусов, а также соусов промышленного производства. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Составление алгоритма приготовления соусов. Составление слайдовой презентации по новым видам соусов, а также соусов промышленного производства и/или оборудования для соусов.	2	3
<b>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>			28	
<b>Тема 4.1. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей.</b>	<b>Содержание:</b>		16	
	22	<b>Отварные и припущенные блюда и гарниры из овощей.</b> Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.	2	2
	23	<b>Жареные блюда и гарниры из овощей.</b> Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, из овощных масс, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.	2	2

24	<p><b>Тушеные блюда и гарниры из овощей. Блюда из запеченных овощей.</b>  Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>	2	2
25	<p><b>Блюда из фаршированных овощей. Блюда из грибов.</b>  Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>	2	2
26	<p><b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b>  Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода гарнира с учётом сезонность и взаимозаменяемости продуктов.</p>	2	3
27-29	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>  Выбор, применение комбинирование различных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - замачивание сушеных;  - бланширование;  - варка в воде или в молоке; на пару;  - припускание в воде, бульоне и собственном соку;  - жарка сырых и предварительно отваренных;  - жарка на решетке гриля и плоской поверхности;  - фарширование, тушение, запекание;  - приготовление овощных пюре; начинки из грибов;  Определение степени готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из овощей и грибов; порционирование и творческое оформление.  Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	2	3

	Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Составление алгоритма приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Составление слайдовой презентации по новым видам блюд из овощей и грибов.		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание:</b>		
	30 <b>Технология приготовления каш, гарниров, простых блюд из круп, бобовых и кукурузы</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп: рассыпчатых каш; вязких и жидких каш на воде и молоке гарниров из каш. Способы сервировки и подачи каш и гарниров. Варианты оформления приготовленных каш для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы: отварной горох, фасоль; бобовые со шпиком и луком; пюре; отварная кукуруза; воздушная кукуруза; начинки из гороха. Способы сервировки и подачи блюд из бобовых и кукурузы в виде блюда и гарнира Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	2
<b>Тема 4.3.</b> <b>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из макаронных изделий</b>	<b>Содержание:</b>	<b>8</b>	
	31 <b>Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки и подачи. Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров.	2	2
	32-34 <b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</b> Приготовление и творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Выбор, применение комбинирования различными способами приготовления блюда гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивание в воде; - бланширование; - варка в воде или в молоке; на пару; - припускание в воде, бульоне и смеси молока и воды; - приготовление массы из каш, формование, жарка, запекание изделий из каш; - приготовление блюд из круп в сочетании с мясом, овощами;	6	3

		<p>- выкладывание в формы для запекания, запекание подготовленных макаронных изделий, бобовых;</p> <p>- приготовление пюре из бобовых.</p> <p>Определение степени готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>Доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>расчёт соотношения жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p> <p>Проверка качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковка на вынос; порционирование, сервировка и оформление блюда гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании;</p> <p>выдерживание температуры подачи горячих блюд и гарниров</p>		
<p><b>Раздел 5.</b></p> <p><b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b></p>			14	
<p><b>Тема 5.1.</b></p> <p><b>Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога и сыра</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>35 <b>Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога и сыра.</b> Методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>		2	2
<p><b>Тема 5.2.</b></p> <p><b>Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий из муки</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>36 <b>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки.</b> Методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов. <i>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</i></p> <p>37 <b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b></p>		2	2
			2	3

		Рассчитывать нормы закладки продуктов на определенное количество порций. Учитывать сезонность при расчете гарнира и производить взаимозаменяемость продуктов.		
	38-40	<b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Проверка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование, сервировка и оформление блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и полуфабрикатов из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревание охлажденных и замороженных блюд, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнеров, эстетичное упаковывание на вынос, для транспортирования	6	3
		<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и закусок из яиц, сыра, творога и теста. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Составление алгоритма приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста. Составление слайдовой презентации по новым видам блюд кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста.	2	3
<b>Итого за 4 семестр 90 ч.</b> <b>Занятий во взаимодействии с педагогом – 80 ч. (в том числе пр занятий – 6 ч., лабораторных занятий – 36 ч.)</b> <b>самостоятельных работ – 10 ч.</b>				
<i>3 курс, 5 семестр</i>				
<b>Раздел 6.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>			24	
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание:</b>		<b>18</b>	2



<p><b>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>	1	<p><b>Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы.</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы .  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.  Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p>	2	
	2	<p><b>Приготовление жареных блюд из рыбы.</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы .  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.  Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p>	2	2
	3	<p><b>Приготовление запеченных блюд из рыбы.</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Методы приготовления горячих блюд, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы.  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.  Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p>	2	2
	4	<p><b>Приготовление тушеных блюд из рыбы.</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Методы приготовления горячих блюд, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы.  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.  Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p>	2	2
	5	<p><b>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств нерыбного водного сырья.  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья..</p>	2	2

	Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.		
6	<b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b> Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций.	2	3
7-9	<b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b> Выбор, применение, комбинирование различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варка рыбы порционными кусками в воде или в молоке; на пару - пропускание рыбы порционными кусками, изделий из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарка порционными кусками рыбы, рыбы целиком, изделий из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарка порционных кусков рыбы, рыбы целиком, изделий из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фарширование, тушение, запекание с гарниром и без; - варка креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морской капусты в воде и других жидкостях; - бланширование и - отваривание мясо крабов; припускание мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарка кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доведение до вкуса; выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковка на вынос; порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание температуры подачи.	6	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Составление алгоритма приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление слайдовой презентации по новым видам блюд кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Решение задач.	6	3
<b>Раздел 7. Приготовление,</b>		36	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>			
<p><b>Тема 7.1.</b> <b>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Приготовление отварных блюд из мяса и мясных продуктов.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p> <p>2 <b>Приготовление жареных блюд из мяса и мясных продуктов.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p> <p>3 <b>Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с</p>	<p><b>16</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

		учетом сезонности, региональных особенностей.		
	4	<b>Приготовление блюда из субпродуктов.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из субпродуктов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.	2	2
	5-7	<b>Лабораторное занятие. Приготовление блюд и закусок из жареного, тушеного и запеченного мяса.</b> Выбор, применение, комбинирование различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, доведение до вкуса; выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Соблюдение выхода при порционировании; соблюдение температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.	6	3
	8	<b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b> Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций.	2	3
<b>Тема 7.2.</b> <b>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание:</b>		<b>14</b>	
	9	<b>Приготовление отварных и жареных блюд из птицы, дичи, кролика.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.	2	2
	10	<b>Приготовление тушёных и запечённых блюд из птицы, дичи, кролика.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий,	2	2

		закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.		
	11	<b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b> Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций.	2	3
	12-14	<b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из котлетной массы мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b> Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, доведение до вкуса; выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Соблюдение выхода при порционировании; соблюдение температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.	6	3
<b>Тема 7.3. Приготовление национальных блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов</b>	15	<b>Приготовление национальных блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении национальных блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд.	2	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы для кулинарной продукции, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем - Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. - Обработка утиной и гусиной печени, петушиных гребешков. - Способы заправки птицы и дичи. - Классификация полуфабрикатов из птицы и дичи. - Технология приготовления полуфабрикатов из филе птицы и дичи. - Технология приготовления фаршированных полуфабрикатов из птицы. - Технология приготовления кнельной массы и изделий из неё. 2) решение задач 3) подготовка кроссворда	6	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК 02.01. и МДК 02.02.</b>			<b>10 ч</b>	<b>2</b>

	<b>В т.ч. конс. 4 часа</b>	
Итого за 5 семестр 70 ч. Занятий во взаимодействии с педагогом – 48 ч. (в том числе пр занятий – 6 ч., лаб. зан. – 18 ч.) самостоятельных работ – 12 ч. промежуточная аттестация – 10 ч. в том числе консультации – 4 ч.		
<b>Итого по МДК. 02.02.</b> Объём образовательной программы – 160 часов, включая: Занятия во взаимодействии с педагогом – 128 часов (в том числе практических занятий – 12 ч , лаб.зан. – 54 ч.); самостоятельной работы обучающегося– 22 часа; Промежуточная аттестация – 10 ч. в том числе консультации – 4 часа.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b> - подготовка рабочего места, выбор, безопасное эксплуатирование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Промежуточная аттестация в форме зачёта	<b>144</b>	<b>3</b>
<b>Производственная практика.</b> <b>Виды работ и трудовые действия:</b> - подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	<b>252</b>	<b>3</b>
объём образовательной программы – 606 часов, включая: занятия во взаимодействии с педагогом – 168 часов (в том числе практических занятий – 38 ч и лабораторных занятий – 54 ч); самостоятельной работы обучающегося– 26 часов; учебной практики – 144 часа производственной практики – 252 часа промежуточная аттестация – 16 часов (в том числе консультации – 4 часа)		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 309:	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	<p>основное и вспомогательное технологическое оборудование:            весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:            функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей</p>



«поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Основные печатные издания.**

1. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с
2. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.
3. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с.
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 96 с.
5. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.
6. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.
7. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.
8. Харченко Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.
9. Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

### **3.2.2. Нормативная литература:**

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).

### **3.2.3. Электронные образовательные ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама"; <http://restoran.panor.ru>

#### **Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, лабораторных и практических работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 02.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.4.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.1. - 2.8.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 02.02.							
Раздел 1.							
Тема 1.1	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.1.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование.	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1.- 2.3.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.2., 2.3.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.							
Тема 3.1.-3.2.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.4.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК,	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая

				ВСР	Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	ПК	ая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1.-4.4.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.5.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 5. Тема 5.1.-5.2.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.6..	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 6. Тема 6.1.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.7.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 7. Тема 7.1.-7.3.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.8.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 02.01 МДК. 02.02	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.1. - 2.8.	Промежуточный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена (экзаменационные билеты)	Учебный журнал Экзаменационная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
УП. 02	1,2, 3	ПК 2.1. – 2.8. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Характеристика, отчет	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК

						по практике, аттестацион ный лист	
	1,2, 3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.1. - 2.8.	Промежу точный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточ ной аттестации, ведомость оценки ОК, зачётная книжка.	Оценка знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
ПП. 02.	1,2,3	ПК 2.1. – 2.8. ОК 01-07; 09;10	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 2.1. - 2.8.	Промежу точный контроль	Дифференцированны й зачёт	Задание для дифференциров анного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК.
ПМ. 02.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10, ПК 2.1. - 2.8.	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
  - 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы  
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК , ПК не сформированы

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

	<p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 2.2. ПК 2.3.</b> <b>ПК 2.4.ПК 2.5.</b> <b>ПК 2.6. ПК 2.7.</b> <b>ПК 2.8.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-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;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике;</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий на практических занятиях;</p> <p>- заданий на учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной внеаудиторной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</p> <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике.</p> <p>Дифференцированном зачете по производственной практике</p>

	<p>рецептуры, меню, особенностям заказа;  -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  -соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:  цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<b>ОК 01</b>	- точность распознавания сложных проблемных	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.
<b>ОК 02</b>	ситуаций в различных контекстах;	
<b>ОК 03</b>	- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	
<b>ОК 04</b>	- оптимальность определения этапов решения задачи;	
<b>ОК 05</b>	- адекватность определения потребности в информации;	
<b>ОК 06</b>	- эффективность поиска;	
<b>ОК 07</b>	- адекватность определения источников нужных ресурсов;	
<b>ОК 09</b>	- разработка детального плана действий;	
<b>ОК 10</b>	- правильность оценки рисков на каждом шагу;	
	<p>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	



		-заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике
--	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ  
РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов реализации программы</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 2</b>	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)
<b>ЛР 3</b>	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
<b>ЛР 4</b>	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и

	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

*Приложение №1*

## **Перечень горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**

### 1. Перечень супов и соусов

1. Бульоны и отвары: костный, мясной, из домашней птицы, рыбный, грибной, овощной, фруктовый, из концентратов промышленного производства.
2. Борщи: мясной, вегетарианский, с грибами, с фасолью.
3. Щи: зеленые, из квашеной капусты, из свежей капусты, суточные.
4. Рассольники
5. Солянки: мясные, вегетарианские с грибами.
6. Суп овощной с крупой.
7. Суп овощной из замороженных овощных смесей.
8. Суп-харчо.

9. Суп с макаронными изделиями
10. Суп-пюре крупяной
11. Суп молочный: с лапшой, с рисом
12. Супы на фруктовом отваре.
13. Соус белый основной и его производные: луковый, грибной, яичный, горчичный, из сыра, крабовый, с ветчиной, с яичным желтком и сыром.
14. Соус светлый основной и его производные: соус томатный, с укропом, крабовый, с хреном, с каперсами, соус карри, лимонный, соус из сладкого перца.
15. Соус красный основной и его производные: с луком и грибами, с эстрагоном, кисло-сладкий.
16. Грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, с ветчиной и грибами, перечный.
17. Соус сметанный основной, сметанный с томатом и луком, польский, сухарный.
18. Масляные смеси.
19. Сладкий соус на основе фруктового пюре и сока, сиропов.
20. Соусы на основе готовых соусов промышленного производства
21. Супы из субпродуктов. С грибами, гороховый, какай шюррби (чувашские национальные блюда)

## 2. Перечень простых и основных блюд, гарниров из традиционных видов овощей, грибов

1. Овощи отварные (в кожуре и без)
2. Пюре картофельное, свекольное, морковное
3. Капуста брокколи отварная с сыром
4. Капуста брюссельская, цветная припущенная
5. Смеси из овощей в молочном соусе
6. Картофель жаренный из отварного
7. Жаренные перец сладкий, помидоры, баклажаны, кабачки
8. Овощи, жаренные на открытом огне: баклажаны, перец сладкий, кабачки
9. Картофель, жареный во фритюре
10. Дольки картофеля в панировке, жаренные во фритюре
11. Лук кольцами, жаренный во фритюре
12. Жаренные овощные изделия: котлеты, зразы, шницель
13. Икра овощная
14. Лечо
15. Сотэ
16. Фаршированные помидоры, перец, кабачки
17. Голубцы (с мясом, со шпинатом)
18. Картофель, запечённый в фольге и без фольги
19. Картофель, запечённый с сыром
20. Овощи, запечённые под соусом
21. Картофельная запеканка

22. Смеси из замороженных овощей на пару
23. Овощное пюре из сухого полуфабриката
24. Овощное пюре из замороженного полуфабриката
25. Овощные блюда из полуфабрикатов высокой степени готовности
26. Блюда из грибов: грибы жаренные (на гриле, во фритюре), грибы с картофелем, грибы тушёные в сметанном соусе, грибы, запеченные с сыром, жульен.

### 3. Перечень блюд и гарниров из круп

27. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.
28. Отварной горох с томатом, бобовые со шпиком и луком.
29. луком.
30. Отварная фасоль с луком, тушеная фасоль, стручковая фасоль с орехами и соусом.
31. Пюре из отварного гороха с луком, пюре из отварной фасоли с маслом.
32. Отварная кукуруза в початках, кукуруза на пару, в молоке.
33. Изделия из различных каш
34. Поленты.
35. Начинки из круп, из бобовых.
36. Ризотто, плов овощной, плов сладкий.

### 4. Перечень простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий

1. Макароны отварные (с маслом, с соусом, с сыром).
2. Запеканки из макарон в яично-молочной смеси.
3. Гарниры из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия).
4. Макаронники, лапшевники.
5. Песто.

### 5. Перечень простых и основных блюд и гарниров из яиц и творога

1. Сырники
2. Вареники ленивые
3. Пудинг
4. Запеканка
5. Шарики из творога жареные во фритюре
6. Яйца, вареные всмятку, «мешочек», вкрутую, «пашот»
7. Яйца запечённые
8. Яичница – глазунья (натуральная, с ветчиной, с грибами, луком, помидорами).
9. Яйца, жаренные на плоской поверхности.
10. Омлет (натуральный, с мясными продуктами, с овощами, фаршированный) и яичная кашка

## 6. Перечень простых мучных блюд из теста с фаршем и гарниров

1. Пельмени (отварные, жареные, запечённые), пельмени с рыбой (чувашское национальное блюдо).
2. Вареники (с творогом, с картофельным фаршем, с капустным фаршем, вишней).
3. Манты.
4. Равиоли.
5. Мучные клёцки отварные.
6. Домашняя лапша.

## 7. Перечень рыбных блюд

1. Рыба отварная, припущенная.
2. Рыба на пару и «овощной подушке».
3. Рыба, жаренная во фритюре целиком.
4. Рыба, жаренная во фритюре порционными кусками.
5. Рыба, жаренная в кляре и жидком тесте во фритюре.
6. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, эпитайзеры) в панировке, жаренные во фритюре.
7. Рыба в панировке, жаренная на плоской поверхности и рифлёном гриле.
8. Рыба в панировке, жаренная основным способом.
9. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, жаренные основным способом.
10. Рыба в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
11. Рыба запечённая в соусе, сливках, бульоне, паровой конвекции.
12. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
13. Блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности.
14. Рыба, тушеная в жидкости и соусе.
15. Рыбный шашлык.

## 8. Перечень мясных горячих блюд

1. отварные сосиски, сардельки и вареная колбаса порциями;
2. мясные продукты (сосиски, сардельки, колбаса варёная, ветчина, бекон), жаренные основным способом, на гриле, на плоской поверхности;
3. баранина отварная с овощами; баранина тушёная с овощами;
4. говядина тушеная в соусе;
5. телятина запечённая в соусе;
6. котлеты натуральные паровые;
7. стейк из говядины;
8. корейка свиная;
9. блюда жареные порционными кусками (панированные и натуральные): бифштекс, жаренный основным способом; лангет; эскалоп; антрекот; шницель; ромштекс; котлеты отбивные;

10. блюда жареные мелкими кусками: бефстроганов; шашлык из баранины; поджарка;
11. блюда тушеные: гуляш; зразы отбивные; азу; рагу; солянка сборная на сковороде;
12. жареные во фритюре мясные рубленые полуфабрикаты в панировке
13. котлеты, биточки, шницель в панировке, жаренные основным способом, в жарочном шкафу;
14. блюда из субпродуктов: язык отварной; рагу из языка; мозги отварные и жареные; вымя отварное и тушеное; почки в сливках; почки по – русски; почки жаренные с овощами; печень по строгановски; ассорти из субпродуктов жаренное на сковороде с луком;
15. блюда из птицы: курица отварная целиком; циплята припущенные; филе куриное на пару; куриные крылья, ножки в панировке, жаренные во фритюре; наггетсы из кур; бургеры куриные; куриные котлеты, биточки, шницель; куры – гриль; циплята табака; фрикасе из циплят; чахохбили; котлеты по киевски; шницель столичный; шашлык из курицы; жульен из курицы; курица в карри; жареная утиная грудка.