

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 45 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 65 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 68 |
| 6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА | 71 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД 2) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт в:

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

Уметь:

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

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- *современные технологии приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;*
- *нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;*
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- *принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям (ПС)*

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 часа;

учебной практики – 144 часа

производственной практики – 252 часа

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 2) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

ВД 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Действие | Умения | Знания |
|--|---|--|--|
| МДК 02.02. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |
| <i>ПК 2.1.-2.8. ОК 01-07, 09,10</i> | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | | <p>применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> | <p>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> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> |
| | <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> | <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> | <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> |
| | <p>Подготовка рабочего места для</p> | <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для</p> | <p>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> | |
| <p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | | | |
| <p><i>ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10</i></p> | <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> | <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>Приготовлени е горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразног о ассортимента</p> | <p>закусок на склад</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих</p> | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> |
|--|--|---|---|

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | <p>блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> | |
| <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</p> <p>Охлаждать и</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Правила охлаждения,</p> | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | <p>замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p> | <p>замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p> |
| <p>Ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителям и при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | | <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать</p> | <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
|--|--|---|---|

Спецификация профессиональных компетенций

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

Спецификация 2.1.

| Действия | Умения | Знания |
|---|--|--|
| <p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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 ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> | <p>последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
| <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> | <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> | |
| <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | |
| <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> | <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> | <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> |

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

| Действия | Умения | Знания |
|---|--|---|
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p> | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> |
| приготовление бульонов, отваров | <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; | <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и</p> |

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса | <p>подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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> |
| хранение, отпуск бульонов, отваров | <ul style="list-style-type: none"> порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары | |

Спецификация 2.3

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

| Действия | Умения | Знания |
|---|--|---|
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <ul style="list-style-type: none"> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления супов; | <ul style="list-style-type: none"> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов</p> | |
| <p>приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> | <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции | <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Хранение, отпуск супов</p> | <p>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход супов при порционировании; выдерживать температуру подачи супов; охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток</p> |
| <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами;</p> | <p>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</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | 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; |
|--|---|---|

Спецификация 2.4

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

| Действия | Умения | Знания |
|---|---|--|
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |

| | | |
|---------------------------------------|--|--|
| <p>готовить соусные полуфабрикаты</p> | <p>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить лезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить овщные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;</p> | <p>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> |
| <p>приготовление соусов</p> | <p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов</p> | <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса;</p> | |
| <p>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p> | <p>Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;</p> | <p>техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила разогревания соусов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p> |

Спецификация 2.5

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

| Действия | Умения | Знания |
|---|--|---|
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> |
| приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в | <p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>органолептические способы</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>молоке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> | <p>определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> |
| <p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси | <p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>молока и воды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> | <p>макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> |
| <p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из</p> | <p>Проверять качество готовых из овощей,</p> | <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей,</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на</p> | <p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> |
|--|---|---|

| | | |
|---|--|--|
| | вынос, для транспортирования | |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 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 |

Спецификация 2.6

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

| Действия | Умения | Знания |
|---|--|---|
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их | 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 из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> |
| <p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,</p> | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; | <p>методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - жарить на плоской поверхности; - жарить - фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; | |
| <p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра</p> | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом | <p>методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> |

| | приготовления | |
|---|---|--|
| <p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки</p> | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд. кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ручную 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; | <p>методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> | |
| <p>Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p>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</p> | <p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>требований по безопасности готовой продукции; разогреть охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | |
| <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки елий разнообразного ассортимента 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</p> |

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

| Действия | Умения | Знания |
|--|---|--|
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; | <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>- бланшировать и - отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> | <p>рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|--|--|
| <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>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 горячие блюда, 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</p> | <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | транспортирования | |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> |

Спецификация 2.8

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

| Действия | Умения | Знания |
|---|--|--|
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> | <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> | |
| <p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; | <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- 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 рублей 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 огнем, 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, | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | <p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | |
| <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>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</p> | <p>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 отпуса 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; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>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</p> | |
| <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд,</p> | <p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента 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</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | |
|--|---|--|

Спецификация общих компетенций

| Шифр комп. | Дескрипторы (показатели сформированности) | Умения | Знания |
|---------------|--|---|--|
| <i>ОК 01.</i> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <i>ОК 02.</i> | Планирование информационного | Определять задачи поиска | Номенклатура информационных |

| | | | |
|---------------|---|---|---|
| | <p>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| <i>OK 03.</i> | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| <i>OK 04.</i> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности</p> |
| <i>OK 05.</i> | <p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p> | <p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов</p> |

| | | | |
|---------------|---|---|--|
| | Проявление толерантности в рабочем коллективе | | |
| <i>ОК 06.</i> | Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| <i>ОК 07.</i> | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения |
| <i>ОК 09.</i> | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| <i>ОК 10.</i> | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | 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 | 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 |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | |
|--|--|---|--|

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем 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 | | 44 | 40 | 26 | - | 4 | - | - | - |
| ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10 | 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. – л.р.) | | 22 | | | |
| ПК 2.1. ОК 01-07, 09,10 | 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 | Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента. | 30 | 26 | 12 (лаб. раб.) | | 4 | | - | - |
| ПК 2.4. ОК 01-07, 09,10 | Раздел 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | 16 | 14 | 8 (2 ч- пр.зан., 6 ч – лаб. раб.) | | 2 | | | |
| ПК 2.5. ОК 01-07, 09,10 | Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, | 28 | 26 | 14 (12 ч – лаб.раб. 2 ч. пр зан.) | | 2 | | | |

| | | | | | | | | |
|--|---|------------|------------|--|--|----|------------------------------|------------|
| | круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | | | | | | | |
| ПК 2.6. ОК 01-07, 09,10 | 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 раб. 2 – пр зан.) | | 2 | | |
| ПК 2.7. ОК 01-07, 09,10 | 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 раб. 2 – пр зан.) | | 6 | | |
| ПК 2.8. ОК 01-07, 09,10 | 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.р., 4 ч – пр.зан.) | | 6 | | |
| Всего: | | 194 | 168 | 92 (38 ч – пр.зан 54 ч. – л.р., | | 26 | | |
| комплексный экзамен по МДК. 02.01. и МДК. 02.02. | | 10 | 10 | | | | <i>В том числе кон.4</i> | |
| Всего: | | 204 | | | | | | |
| ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10 | Учебная практика (УП. 02.01.) | 144 | | | | | 144 | |
| ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10 | Производственная практика (ПП. 02.01.) | 252 | | | | | | 252 |
| Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 02.01. 2) дифференцированный зачёт по ПП. 02.01. 3) экзамен по ПМ 02. | | 6 | 6 | | | | | |
| ВСЕГО | | 606 | 184 | 92 (38 ч – пр.зан 54 ч. – л.р., | | 26 | <i>В том числе кон 4</i> | 252 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02.

| Наименование МДК, разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 44 | |
| Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 40 | |
| Тема 1.1. Введение | <p>Содержание:</p> <p>1 Введение. 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.</p> | 2 | 2 |

| | | | | |
|---|--------------------|--|-----------|---|
| | | Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Правила утилизации отходов. | | |
| Тема 1.2. Организация и планирование работы производства | Содержание: | | 10 | |
| | 2 | Организация производства горячего цеха. 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. 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. | 2 | 2 |
| | 3 | Организация производства мучного цеха. 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. | 2 | 2 |
| | 4 | Практическое занятие. Производственный инвентарь, оборудование горячего цеха. 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. | 2 | 3 |
| | 5 | Практическое занятие. Производственный инвентарь, оборудование мучного цеха. 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. | 2 | 3 |
| | 6 | Практическое занятие. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), подготовки на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок. 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 блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. | 2 | 3 |

| | | | | |
|--|--------------------|--|-----------|---|
| <p align="center">Тема 1.3. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</p> | Содержание: | | 10 | 2 |
| | 7 | <p>Практическое занятие. Машины для измельчения и протирания продуктов. 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.</p> | 2 | 3 |
| | 8 | <p>Просеиватели, правила их безопасного использования. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</p> | 2 | 2 |
| | 9 | <p>Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</p> | 2 | 2 |
| | 10 | <p>Практическое занятие. Машины для обработки муки и теста. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.</p> | 2 | 3 |
| | 11 | <p>Практическое занятие. Блинницы. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.</p> | 2 | 3 |
| <p align="center">Тема 1.4. Товароведная характеристика сырья.</p> | Содержание: | | 18 | |
| | 12 | <p>Крупы и бобовые. 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.</p> | 2 | 2 |
| | 13 | <p>Практическое занятие. Мука. 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.</p> | 2 | 3 |
| | 14 | <p>Практическое занятие. Макароны изделия. 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.</p> | 2 | 3 |
| | 15 | <p>Практическое занятие. Молоко и молочные продукты. Ознакомление с ассортиментом, товароведной характеристикой, химическим составом и пищевой ценностью по стандарту. Оценка качества. Подготовка к производству. Решение производственных задач.</p> | 2 | 3 |

| | | | | |
|--|----|--|-----|---|
| | 16 | Кисломолочные продукты. 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 | Практическое занятие. Масло коровье. Ознакомление с ассортиментом и товароведной характеристикой масла коровьего по стандарту. Оценка качества масла. Подготовка к производству. Решение производственных задач. | 2 | 3 |
| | 18 | Практическое занятие. Пищевые жиры. 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 | Практическое занятие. Яйцо куриное. Ознакомление с ассортиментом и товароведной характеристикой яйца куриного по стандарту. Оценка качества яйца куриного. Подготовка к производству. Решение производственных задач | 2 | 3 |
| | 20 | Практическое занятие. Сахар. Сахаросодержащие продукты. 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 |
| Самостоятельная работа обучающихся 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). Составление алгоритма обработки сырья. Решение задач на взаимозаменяемости продуктов. Расчёт энергетической ценности сырья. Составление слайдовой презентации по новым видам сырья и оборудования, выполнение рефератов, мини проектов. | | | 4 | 3 |
| Итого по МДК. 02.01. объём образовательной программы – 44 часов, включая: занятия во взаимодействии с преподавателем – 40 часов (в том числе практических занятий – 26 ч); самостоятельной работы обучающегося– 4 часов; | | | | |
| <i>2 курс. 4 семестр</i> | | | | |
| МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных | | | 160 | |

| | | | | | |
|--|---|----|--|---|---|
| <p>изделий, закусок</p> <p>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | | 2 | | | |
| <p>Тема 1.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> | <p>Содержание:</p> <table border="1" data-bbox="524 552 1785 735"> <tr> <td data-bbox="524 552 524 735">1</td> <td data-bbox="524 552 1785 735"> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 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> </td> </tr> </table> | 1 | <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 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 |
| 1 | <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 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> | | | | |
| <p>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента</p> | | 30 | | | |
| <p>Тема 2.1. Технология приготовления бульонов и отваров</p> | <p>Содержание:</p> <table border="1" data-bbox="524 1018 1785 1420"> <tr> <td data-bbox="524 1018 524 1420">2</td> <td data-bbox="524 1018 1785 1420"> <p>Приготовление, хранение и отпуск бульонов и отваров. 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> </td> </tr> </table> | 2 | <p>Приготовление, хранение и отпуск бульонов и отваров. 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> | 2 | 2 |
| 2 | <p>Приготовление, хранение и отпуск бульонов и отваров. 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> | | | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | <p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) составление технологических схем приготовления бульонов и отваров. 2) запись основных требований техники безопасности при выполнении операций по приготовлении бульонов и отваров. | 1 | 3 |
| <p>Тема 2.2. Приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> | <p>Содержание:</p> | 22 | |
| | <p>3 Заправочные супы. Щи, борщи. 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 | 2 |
| | <p>4 Рассольники. Солянки. 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. . 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 | 2 |
| <p>5-7 Лабораторная работа. Приготовление заправочных супов. 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;</p> | 6 | 3 | |

| | | | | |
|--|--------------------|--|---|---|
| | | соблюдение выхода супов при порционировании; выдерживание температуры подачи супов. | | |
| | 8 | Картофельные супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. 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 | Молочные супы. Супы-пюре. 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 | Вегетарианские, диетические и региональные супы. 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 |
| | 11-13 | Лабораторная работа. Приготовление картофельных и молочных супов. 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 |
| Тема 2.3. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при | Содержание: | | 2 | 2 |
| | 14 | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции. 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. | | |

| | | | | |
|--|--------------------|---|----|---|
| отпуске продукции с прилавка/раздачи | | Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | | |
| | | Самостоятельная работа: 1) составление технологических схем приготовления супов. 2) выполнение расчетов: сырья на определенное количество порций супа, сезонности, взаимозаменяемость. 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 | 3 | 3 |
| Раздел 3. Приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | | 16 | |
| Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов для соусов | Содержание: | | 2 | 2 |
| | 15 | Полуфабрикаты для соусов. 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. | | |
| Тема 3.2. Приготовление соусов | Содержание: | | 12 | |
| | 16 | Горячие соусы. 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. | 2 | 2 |
| | 17 | Соусы региональные. Соусы для диетического питания. Соусы вегетарианские. Назначение и использование. Классификация. Рецептуры. Пищевая ценность. Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента. Требования к качеству, сроки хранения. | 2 | 2 |
| | 18 | Практическое занятие. Расчет сырья. Расчёт нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции. | 2 | 3 |

| | | | | |
|---|--------------------|--|----|---|
| | | Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соуса с учётом сезонность и взаимозаменяемости продуктов. | | |
| | 19-21 | Лабораторная работа. Приготовление соусов. 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; 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. | 6 | 3 |
| | | Самостоятельная работа: 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, оборудования для соусов, а также соусов промышленного производства. | 2 | 3 |
| Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | | | 28 | |
| Тема 4.1. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей. | Содержание: | | 16 | |
| | 22 | Отварные и припущенные блюда и гарниры из овощей. 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 | Жареные блюда и гарниры из овощей. Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, из овощных масс, правила их выбора с учетом типа | | 2 |

| | | | |
|-------|---|---|---|
| | 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 | |
| 24 | Тушеные блюда и гарниры из овощей. Блюда из запеченных овощей. 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 |
| 25 | Блюда из фаршированных овощей. Блюда из грибов. 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 |
| 26 | Практическое занятие. Расчет сырья. Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода гарнира с учётом сезонность и взаимозаменяемости продуктов. | 2 | 3 |
| 27-29 | Лабораторная работа. Приготовление блюд из овощей и грибов. 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; | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>Самостоятельная работа: Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и гарниров из овощей и грибов. 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.</p> | 2 | 3 |
| <p>Тема 4.2. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> | <p>Содержание:</p> <p>30 Технология приготовления каш, гарниров, простых блюд из круп, бобовых и кукурузы 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.</p> | 2 | 2 |
| | <p>Содержание:</p> <p>31 Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий 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.</p> <p>32-34 Лабораторная работа. 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; - выкладывание в формы для запекания, запекание подготовленных макаронных изделий, бобовых; - приготовление пюре из бобовых. Определение степени готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; Доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; расчёт соотношения жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки,</p> | 8 | 2 |
| <p>Тема 4.3. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из макаронных изделий</p> | | 2 | 3 |

| | | | | |
|---|--|--|----|---|
| | | <p>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, упакована 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; выдерживание температуры подачи горячих блюд и гарниров</p> | | |
| <p>Раздел 5.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> | | | 14 | |
| <p>Тема 5.1.</p> <p>Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога и сыра</p> | <p>Содержание:</p> <p>35 Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога и сыра . 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>Тема 5.2.</p> <p>Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий из муки</p> | <p>Содержание:</p> <p>36 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки. 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</i>, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>37 Практическое занятие. Расчет сырья. Рассчитывать нормы закладки продуктов на определенное количество порций. Учитывать сезонность при расчете гарнира и производить взаимозаменяемость продуктов.</p> <p>38-40 Лабораторная работа. 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;</p> | | 2 | 2 |
| | | | 2 | 3 |
| | | | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревание охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнеров, эстетичное упаковывание на вынос, для транспортирования | | |
| | <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и закусок из яиц, сыра, творога и теста.</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP).</p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста.</p> <p>Составление слайдовой презентации по новым видам блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста.</p> | 2 | 3 |
| <p>Итого за 4 семестр 90 ч.</p> <p>Занятий во взаимодействии с педагогом – 80 ч. (в том числе пр занятий – 6 ч., лаб работ – 36 ч.)</p> <p>самостоятельных работ – 10 ч.</p> | | | |
| <i>3 курс, 5 семестр</i> | | | |
| <p>Раздел 6.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> | | 24 | |
| <p>Тема 6.1.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>Содержание:</p> | 18 | |
| | <p>1 Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> <p>Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> | 2 | 2 |
| | <p>2 Приготовление жареных блюд из рыбы.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> <p>Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> | 2 | 2 |
| | <p>3 Приготовление запеченных блюд из рыбы.</p> | 2 | 2 |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| | <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> <p>Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> | | |
| 4 | <p>Приготовление тушеных блюд из рыбы.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> <p>Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> | 2 | 2 |
| 5 | <p>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья..</p> <p>Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.</p> | 2 | 2 |
| 6 | <p>Практическое занятие. Расчет сырья.</p> <p>Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций.</p> | 2 | 3 |
| 7-9 | <p>Лабораторная работа. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 мяса крабов; припускание мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; <p>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;</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|----|---|
| | <p>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.</p> | | |
| | <p>Самостоятельная работа: 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.</p> | 6 | 3 |
| <p>Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> | | 36 | |
| <p>Тема 7.1. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов</p> | <p>Содержание:</p> | 16 | |
| | <p>1 Приготовление отварных блюд из мяса и мясных продуктов. 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> | 2 | 2 |
| | <p>2 Приготовление жареных блюд из мяса и мясных продуктов. 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</p> | 2 | 2 |

| | | | | |
|---|--------------------|--|-----------|---|
| | | учетом сезонности, региональных особенностей. | | |
| | 3 | Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд. 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 учетом сезонности, региональных особенностей. | 2 | 2 |
| | 4 | Приготовление блюда из субпродуктов. 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 | Лабораторная работа. Приготовление блюд и закусок из жареного, тушеного и запеченного мяса. 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 | Практическое занятие. Расчет сырья. Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций. | 2 | 3 |
| Тема 7.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание: | | 14 | 2 |
| | 9 | Приготовление отварных и жареных блюд из птицы, дичи, кролика. 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 | |

| | | | | |
|--|-------|--|------------|---|
| | 10 | <p>Приготовление тушёных и запечённых блюд из птицы, дичи, кролика. 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.</p> | 2 | 2 |
| | 11 | <p>Практическое занятие. Расчет сырья. Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций.</p> | 2 | 3 |
| | 12-14 | <p>Лабораторная работа. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из котлетной массы мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 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.</p> | 6 | 3 |
| Тема 7.3. Приготовление национальных блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов | 15 | <p>Приготовление национальных блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов. 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.</p> | 2 | 2 |
| | | <p>Самостоятельная работа: 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) составление терминологического словаря 3) подготовка кроссворда</p> | 6 | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК 02.01. и МДК 02.02. | | | 10ч | 2 |

| | в т.ч. конс. 4 часа | |
|--|--------------------------------|----------|
| Итого за 5 семестр 70 ч. Занятий во взаимодействии с педагогом – 48 ч. (в том числе пр занятий – 6 ч., лаб работ – 18 ч.) самостоятельных работ – 12 ч. промежуточная аттестация – 10 ч. в том числе консультации – 4 ч. | | |
| Итого по МДК. 02.02. Объём образовательной программы – 160 часов, включая: Занятия во взаимодействии с педагогом – 128 часов (в том числе практических занятий – 12 ч , лаб работ – 54 ч.); самостоятельной работы обучающегося– 22 часа; Промежуточная аттестация – 10 ч. в том числе консультации – 4 часа. | | |
| Учебная практика Виды работ и трудовые действия - 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. - краткое изложение концепции, оказавшей влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий (ПС) - составление портфолио на блюда и кулинарные изделия (ПС) Промежуточная аттестация в форме зачёта | 144 | 3 |
| Производственная практика. Виды работ и трудовые действия: - 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; - презентация готовых блюд и кулинарных изделий потребителям (ПС) - 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 | 252 | 3 |
| объём образовательной программы – 606 часов, включая: занятия во взаимодействии с педагогом – 168 часов (в том числе практических занятий – 38 ч и лабораторных работ – 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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

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.

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская. Е. В. Чубасова – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

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.

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.

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.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с.

Потапова, И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст] : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 64 с. – (Повар. Базовый уровень).

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.

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.

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.

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

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 | ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10 | 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 | ПК 2.1. ОК 01-07, 09,10 | 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 | ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 01-07, 09,10 | 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 | ПК 2.4. ОК 01-07, 09,10 | Текущий | Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР | Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных и практических работ. | Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК | Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК |

| | | | | | | | |
|----------------------------------|--------|--|-------------------|---|--|---|---|
| | | | | | Задание для ВСР | | |
| Раздел 4. Тема 4.1.-4.4. | 1,2 | ПК 2.5. ОК 01-07, 09,10 | Текущий | Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР | Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных, практических работ. 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 | ПК 2.6. ОК 01-07, 09,10 | Текущий | Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР | Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных практических работ. 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 | ПК 2.7. ОК 01-07, 09,10 | Текущий | Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР | Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных практических работ. 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 | ПК 2.8. ОК 01-07, 09,10 | Текущий | Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР | Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных, практических работ. 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. | Промежу точный | 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. 02.01. | 1,2, 3 | ОК 01- 07, 09,10 ПК 2.1. – 2.8. | Текущий | Практическое задание | Задания для выполнения на учебной практике | Учебный журнал, дневник практики. Отчет, аттестацион | Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК |

| | | | | | | | |
|------------|--------|---|-------------------------------|---------------------------------------|---|---|--|
| | | | | | | ный лист, характерист ика | |
| | 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, ПК зачётная книжка. | зачёт/незачёт Дихотомическ ая оценка ОК, ПК |
| ПП. 02.01. | 1,2,3 | ПК 2.1. – 2.8. | Текущий контроль | Выполнение практических заданий | Задание на практику | Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика | Бальная оценка знаний умений Дихотомическ ая оценка 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 экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка | Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК |

*Результаты усвоения дисциплины:

- 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

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 шюрьби (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. Отварная фасоль с луком, тушеная фасоль, стручковая фасоль с орехами и соусом.
30. Пюре из отварного гороха с луком, пюре из отварной фасоли с маслом.
31. Отварная кукуруза в початках, кукуруза на пару, в молоке.
32. Изделия из различных каш
33. Поленты.
34. Начинки из круп, из бобовых.
35. 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, варенные всмятку, «мешочек», вкрутую, «пашот»
7. Яйца запеченные
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, тушенная 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 запеченная 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; цыплята припущенные; филе куриное на пару; куриные крылья, ножки в панировке, жаренные во фритюре; наггетсы из кур; бургеры куриные; куриные котлеты, биточки, шницель; куры – гриль; цыплята табака; фрикасе из цыплят; чахохбили; котлеты по киевски; шницель столичный; шашлык из курицы; жульен из курицы; курица в карри; жареная утиная грудка.