

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала врач



«Салават» Вилла Арнест»

В.В.Моисеев

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михаилян



28 июня 2023 г

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2023 г

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бертенева Ирина Валеревна
Бороденко Елена Викторовна
Емец Ольга Михайловна
Курбатова Людмила Александровна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

	изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

	<ul style="list-style-type: none">– видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;– ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;– правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная, / час	Производственная, час		
в том числе в лабораторных и практических занятиях,	в форме практической подготовки								
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	32	4	4	-	-	4	
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	164	108	26	26			58	
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	432				90	342	-	
Промежуточная аттестация		18							18
Всего:		712	140	34	34	90	342	62	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</i>		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	4
	Характеристика, последовательность этапов.	
	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<i>Содержание учебного материала</i>	12
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению заправочных супов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению молочных супов, супов-пюре, сладких супов Классификация бульонов, отваров и простых супов по назначению, способу приготовления и температуре подачи. Пищевая ценность и калорийность, технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила безопасного их использования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	8

	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Методика расчета массы брутто нетто «Борща»	2
	Рассчитать массу брутто нетто «Рассольника»	
	в форме практической подготовки	
	Рассчитать массу брутто нетто «Супа пюре»	2
	Решение задач на определение массы готового изделия или массы брутто.	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<i>Содержание учебного материала</i>	8
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация приготовления соусов красных и белых на мясном, рыбном бульоне. Организация приготовления грибных соусов. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздач и прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	6
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Расчет количества продуктов для приготовления соуса красного.	1
	в форме практической подготовки	
	Расчет количества порций соус белый основной и его производные из имеющихся продуктов.	1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>Содержание учебного материала</i>	5
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных отварным, припущенным способом. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных жареных основным способом, во фритюре. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению тушеном, запеченном виде.	3
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	1
	в форме практической подготовки	
	Расчет количества порций блюд и кулинарных изделий из имеющегося сырья	1

Тема 15. Первоочередные мероприятия по обеспечению эвакуируемого населения продовольствием в местах его размещения	<i>Содержание учебного материала</i>	3
	Организация питания в передвижных пунктах при экстренной эвакуации людей в ЧС. Рекомендуемые нормы обеспечения продуктами питания населения, а также спасателей, рабочих, врачей», Организация горячего питания в предприятиях общественного питания в районе эвакуации, Организация хранения запасов сырья и воды на период эвакуации;	3
Тематика самостоятельной работы обучающихся Презентация на тему «Санитарно-гигиенические требования, применяемые на предприятиях по уборке производственных цехов, кухонной посуды, проведению уборке в производственных цехах».		4
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		164
Тема 2. 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	28
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	18
	2. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
	3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	4. Правила приготовления и режимы варки заправочных супов (щи), последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	

	<p>5. Правила приготовления и режимы варки заправочных супов (борщи), последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>6. Правила приготовления и режимы варки заправочных супов (рассольники), последовательность выполнения технологических операций. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>7. Правила приготовления и режимы варки заправочных супов: солянки. Последовательность выполнения технологических операций Особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>8. Правила приготовления и режимы варки заправочных супов: прозрачные супы. Последовательность выполнения технологических операций Особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>9. Правила приготовления и режимы варки супов картофельных. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>10. Правила приготовления и режимы варки супов с крупами. Правила оформления и от-</p>	

	<p>пуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>11. Правила приготовления и режимы варки супов с бобовыми. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>12. Правила приготовления и режимы варки супов с макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>13. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>14. Молочные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>15. Сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	

	<p>16. Диетические супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>17. Вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	
	<p>18. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	
<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>		
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Борщ со свежей капустой и картофелем»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Рассольник ленинградский»	5
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Суп картофельный с крупой»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Суп молочный с крупой»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Окрошка овощная»	
В форме практической подготовки		
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда Суп-лапша домашняя»	5
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда блюдо «Суп-пюре из кабачков или тыквы»	

	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Суп картофельный со щавелем»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Суп пюре из птицы»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Консоме из птицы»	
Тематика самостоятельной работы обучающихся Реферат на тему: «Первые блюда национальных кухонь» Презентация на тему: «Варианты подачи первых блюд, творческая подача» Презентация на тему : «Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.»		11
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	25
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.	
	2. Приготовление соуса красного основного, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	3. Приготовление соуса красного основного и его производных, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	15
	4. Приготовление соуса белого основного на мясном бульоне, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	5. Приготовление соуса белого основного на мясном бульоне и его производных, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	

	<p>6. Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</p>	
	<p>7. Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</p>	
	<p>8. Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне, рыбное желе, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</p>	
	<p>9. Приготовление соусов на овощных отварах, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов и их производных. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</p>	
	<p>10. Приготовление соусов на овощных отварах и грибного, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов и их производных. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</p>	
	<p>11. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: молочного и его производных.</p>	
	<p>12. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирова-</p>	

	ние, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	13. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: сметанного и его производных.	
	14. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения яично-масляных смесей. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	15. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Соус белый основной»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда « Соус томатный»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда « Соус сметанный»	5
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Соус грибной»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Масло зеленое, или килечное, или селедочное»	
	<i>В форме практической подготовки</i>	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Соус красный основной»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Соус красный с кореньями» для тушеного мяса	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Соус красный с луком и грибами» для запекания рыбы, мяса и овощей.	5
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда « Соус польский»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Соус голландский » 2 варианта	

<p>Тематика самостоятельной работы обучающихся Реферат на тему: «Соусы французской кухни и преемственность современной кухни» Презентация на тему : «Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения яично-масляных смесей.»</p>	7																																							
<p>Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="510 261 1901 304"><i>Содержание учебного материала</i></th><td data-bbox="1901 261 2190 304">34</td></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="510 304 1901 488">1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</td><td data-bbox="1901 304 2190 488"></td><td data-bbox="1901 304 2190 488"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 488 1901 568">2. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание. Хранение готовых блюд</td><td data-bbox="1901 488 2190 568"></td><td data-bbox="1901 488 2190 568"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 568 1901 663">3. Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная). Хранение готовых блюд</td><td data-bbox="1901 568 2190 663"></td><td data-bbox="1901 568 2190 663"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 663 1901 743">4. Методы приготовления овощей: жарка на гриле и плоской поверхности. Хранение готовых блюд</td><td data-bbox="1901 663 2190 743"></td><td data-bbox="1901 663 2190 743"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 743 1901 839">5. Методы приготовления овощей: тушение, запекание, сортирование, приготовление в Воке. Хранение готовых блюд</td><td data-bbox="1901 743 2190 839"></td><td data-bbox="1901 743 2190 839"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 839 1901 919">7. Методы приготовления овощей: фаршированные, формовка, порционирование. Методы приготовления грибов. Хранение готовых блюд</td><td data-bbox="1901 839 2190 919"></td><td data-bbox="1901 839 2190 919">24</td></tr> <tr> <td data-bbox="510 919 1901 999">8. Методы приготовления овощей: паровая конвекция. Хранение готовых блюд</td><td data-bbox="1901 919 2190 999"></td><td data-bbox="1901 919 2190 999"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 999 1901 1078">9. Методы приготовления овощей: СВЧ-варка. Хранение готовых блюд</td><td data-bbox="1901 999 2190 1078"></td><td data-bbox="1901 999 2190 1078"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 1078 1901 1158">10. Методы приготовления грибов: припускание, тушение, запекание, формовка, порционирование. Хранение готовых блюд.</td><td data-bbox="1901 1078 2190 1158"></td><td data-bbox="1901 1078 2190 1158"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 1158 1901 1238">11. Методы приготовления грибов: жарка основным способом. Хранение готовых блюд.</td><td data-bbox="1901 1158 2190 1238"></td><td data-bbox="1901 1158 2190 1238"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 1238 1901 1318">12. Методы приготовления грибов: жарка на гриле. Хранение готовых блюд.</td><td data-bbox="1901 1238 2190 1318"></td><td data-bbox="1901 1238 2190 1318"></td></tr> <tr> <td data-bbox="510 1318 1901 1362">13. Классификация, ассортимент, рецептуры, значение в питании блюд и гарниров из круп. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, техника порционирования</td><td data-bbox="1901 1318 2190 1362"></td><td data-bbox="1901 1318 2190 1362"></td></tr> </tbody> </table>	<i>Содержание учебного материала</i>		34	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.			2. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание. Хранение готовых блюд			3. Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная). Хранение готовых блюд			4. Методы приготовления овощей: жарка на гриле и плоской поверхности. Хранение готовых блюд			5. Методы приготовления овощей: тушение, запекание, сортирование, приготовление в Воке. Хранение готовых блюд			7. Методы приготовления овощей: фаршированные, формовка, порционирование. Методы приготовления грибов. Хранение готовых блюд		24	8. Методы приготовления овощей: паровая конвекция. Хранение готовых блюд			9. Методы приготовления овощей: СВЧ-варка. Хранение готовых блюд			10. Методы приготовления грибов: припускание, тушение, запекание, формовка, порционирование. Хранение готовых блюд.			11. Методы приготовления грибов: жарка основным способом. Хранение готовых блюд.			12. Методы приготовления грибов: жарка на гриле. Хранение готовых блюд.			13. Классификация, ассортимент, рецептуры, значение в питании блюд и гарниров из круп. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, техника порционирования		
<i>Содержание учебного материала</i>		34																																						
1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.																																								
2. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание. Хранение готовых блюд																																								
3. Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная). Хранение готовых блюд																																								
4. Методы приготовления овощей: жарка на гриле и плоской поверхности. Хранение готовых блюд																																								
5. Методы приготовления овощей: тушение, запекание, сортирование, приготовление в Воке. Хранение готовых блюд																																								
7. Методы приготовления овощей: фаршированные, формовка, порционирование. Методы приготовления грибов. Хранение готовых блюд		24																																						
8. Методы приготовления овощей: паровая конвекция. Хранение готовых блюд																																								
9. Методы приготовления овощей: СВЧ-варка. Хранение готовых блюд																																								
10. Методы приготовления грибов: припускание, тушение, запекание, формовка, порционирование. Хранение готовых блюд.																																								
11. Методы приготовления грибов: жарка основным способом. Хранение готовых блюд.																																								
12. Методы приготовления грибов: жарка на гриле. Хранение готовых блюд.																																								
13. Классификация, ассортимент, рецептуры, значение в питании блюд и гарниров из круп. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, техника порционирования																																								

	<p>рования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	
	<p>14. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Хранение готовых блюд и гарниров из круп, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	<p>15. Правила приготовления гарниров из круп и подбор гарнира к различным блюдам. Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p>	
	<p>16. Правила оформления и отпуска блюд из круп: котлет, Техника порционирования, приготовления, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд</p>	
	<p>17. Правила оформления и отпуска блюд из круп: биточков, Техника порционирования, приготовления, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд</p>	
	<p>18. Правила оформления и отпуска блюд из круп: клецек. Техника порционирования, приготовления, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд</p>	
	<p>19. Правила оформления и отпуска блюд из круп: запеканок. Техника порционирования, приготовления, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд</p>	
	<p>20. Правила оформления и отпуска блюд из круп: пудингов. Техника порционирования, приготовления, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд</p>	
	<p>21. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из бобовых, рецептуры, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями ассортимент, требования к</p>	

	качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	22. Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из бобовых. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд	
	23. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий, рецептуры, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	24. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из макаронных изделий, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд	
	<i>В том числе лабораторных и практических занятий</i>	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Картофель отварной»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Капуста тушеная».	5
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Картофель, жаренный брусочками»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Крокеты картофельные», «Соус красный с луком и огурцами»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Каша гречневая вязкая»	
	В форме практической подготовки	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Крупеник»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Котлеты рисовые»	5
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Бобовые в соусе»	

	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Макароны с томатом»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Макаронник»	
Тематика самостоятельной работы обучающихся Реферат на тему: «Крупы и блюда из них в русской кухни» Презентация на тему : «Подбор гарнира и соусов к различным блюдам».		7
Тема 2. 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	24
	1. Ассортимент блюд из яиц, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность). Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	2. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из яиц. Варка яиц различными способами, яичные смеси. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд	
	3. Классификация, ассортимент блюд из творога, сыра. Рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из творога, техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд	
	4. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Методы сервировки и подачи, температура подачи.	14
	5. Приготовление горячих блюд из творога: запеканок для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Методы сервировки и подачи, температура подачи.	
	6. Приготовление горячих блюд из творога: пудингов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Методы сервировки и подачи, температура подачи.	
	7. Приготовление горячих блюд из творога: вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Методы сервировки и подачи, температура подачи.	
	8. Ассортимент блюд из муки, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления	

	горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	9. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней , рецептура, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	10. Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков , рецептура, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	11. Приготовление горячих блюд из муки: блинов , рецептура, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	12. Приготовление горячих блюд из муки: оладий , рецептура, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	13. Приготовление горячих блюд из муки: пончиков , рецептура, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	14. Приготовление горячих блюд из муки: пирожки жаренные , рецептура, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Яйца вареные»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Омлет, смешанный с мясными продуктами»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Сырники из творога»	5
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Яичница глазунья (натуральная)»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Пудинг из творога(запеченый)»	
	<i>В форме практической подготовки</i>	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Запеканка творожная»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Вареники с творогом ленивые»	5
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Блинчики с творожным фаршем».	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Вареники с творогом»	

	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Олады»	
Тематика самостоятельной работы обучающихся Презентация на тему: «Бездрожжевое тесто и изделия из него» Реферат на тему: «Блины в русской кухне. Традиции и сакральное значение»		7
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	23
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы. Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	15
	2. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из нерыбного водного сырья Правила выбора нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	4. Принципы формирования ассортимента горячих блюд из нерыбного водного сырья в меню организаций питания различного типа Международные наименования различных видов нерыбного водного сырья.	
	5. Ассортимент отварных горячих блюд из рыбы, технология приготовления, оформления и отпуска, порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	6. Методы сервировки блюд из отварной рыбы и варианты подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	7. Ассортимент припущенных горячих блюд из рыбы, технология приготовления, оформления и отпуск, порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	8. Методы сервировки блюд из припущенной рыбы и варианты подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	

	<p>9. Ассортимент блюд из жаренной рыбы, технология приготовления, оформления и отпуска горячих блюд основным способом во фритюре порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>10. Методы сервировки блюд из жареной рыбы основным способом и варианты подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	
	<p>11. Методы сервировки блюд из жареной рыбы во фритюре и варианты подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	
	<p>12. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформления и отпуска горячих блюд из фаршированной рыбы. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>13. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформления и отпуска горячих блюд из нерыбных продуктов моря. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>14. Методы сервировки блюд из фаршированной рыбы. И варианты подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	
	<p>15. Методы сервировки блюд из нерыбных продуктов моря. И варианты подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	
	<p><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></p>	
	<p>Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Рыба (филе) отварная»,</p>	
	<p>Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Рыба (филе) припущенная»</p>	4
	<p>Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Рыба, жаренная»</p>	

	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски»	
	В форме практической подготовки	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Рыба, запеченная в соусе с грибами»	4
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Котлеты или биточки рыбные»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Тефтели рыбные»	
Тематика самостоятельной работы обучающихся		
Презентация на тему: «Царская рыба»		11
Презентация на тему: «Закуски из рыбы и морепродуктов. Варианты оформления и подачи»		
Сообщение на тему: «Рыбная промышленность России», Сообщение на тему: «Ирка натуральная и искусственная, как распознать», Сообщение на тему: «Нерыбные пищевые продукты моря Дальнего Востока»		
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	30
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса. Правила выбора мяса нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	2. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мясных продуктов. Правила выбора мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3. Приготовление блюд из мяса: отварных (основным способом). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	24
	4. Приготовление блюд из мяса: отварных (на пару,). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	

	<p>5. Приготовление блюд из мяса: отварных (припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>6. Приготовление блюд из мясных продуктов: отварных (основным способом). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>7. Приготовление блюд из мясных продуктов: отварных (на пару,). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>8. Приготовление блюд из мясных продуктов: отварных (припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>9. Ассортимент горячих блюд из мяса (крупным куском) Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	
	<p>10. Приготовление блюд из мяса (крупным куском). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>11. Ассортимент горячих блюд из мяса (порционные блюда из говядины) Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	
	<p>12. Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из говядины). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>13. Ассортимент горячих блюд из мяса (порционные блюда из свинины). Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	

	<p>14. Ассортимент горячих блюд из мяса (порционные блюда из баранины). Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	
	<p>15. Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из свинины). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>16. Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из баранины). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>17. Ассортимент горячих блюд из мяса (порционные блюда из натурально рубленой массы). Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	
	<p>18. Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из натурально рубленой массы). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>19. Ассортимент горячих блюд из мяса (порционные блюда из котлетной массы). Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	
	<p>20. Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из котлетной массы). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	
	<p>21. Ассортимент горячих блюд из мяса птицы. Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	
	<p>22. Приготовление блюд из мяса (порционные блюда из птицы). Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме..</p>	
	<p>23. Ассортимент горячих блюд из мяса кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	

	24. Приготовление блюд из мяса кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Бифштекс с луком»	3
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Поджарка»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Гуляш»	
	В форме практической подготовки	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Печень по –строгановски»	3
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда» Голубцы с мясом и рисом»	
	Составить технологическую карту и рассчитать сырье блюда «Плов»	
Тематика самостоятельной работы обучающихся		
	Презентация на тему «Санитарно-гигиенические требования, применяемые на предприятиях по уборке производственных цехов, кухонной посуды, проведению уборке в производственных цехах».	62
	Реферат на тему: «Первые блюда национальных кухонь»	
	Презентация на тему: «Варианты подачи первых блюд, творческая подача»	
	Презентация на тему: «Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.»	
	Реферат на тему: «Соусы французской кухни и преемственность современной кухни»	
	Презентация на тему: «Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения яично-масляных смесей.»	
	Реферат на тему: «Крупы и блюда из них в русской кухне»	
	Презентация на тему: «Подбор гарнира и соусов к различным блюдам».	
	Презентация на тему: «Бездрожжевое тесто и изделия из него»	
	Реферат на тему: «Блины в русской кухне. Традиции и сакральное значение»	
	Презентация на тему: «Царская рыба»	

Сообщение на тему: «Рыбная промышленность России»,	
Сообщение на тему: «Ирка натуральная и искусственная, как распознать»,,	
Сообщение на тему: «Нерыбные пищевые продукты моря Дальнего Востока»	
Презентация на тему: «Закуски из рыбы и морепродуктов. Варианты оформления и подачи»	
Презентация на тему: «Классификация полуфабрикатов мяса говядины»	
Презентация на тему: «Мясо кролика-ценный диетический продукт»	
Презентация на тему: «Классификация стейков».	
Презентация на тему: «Бефстроганов. История возникновения. Гарниры. Варианты подачи.»	
Учебная практика ПМ.02 Виды работ:	90
Осуществить приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6
Осуществить приготовление, хранение супов разнообразного ассортимента	12
Осуществить приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
Осуществить приготовление, хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	12
Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12
Организация питания в передвижных пунктах при экстренной эвакуации людей в ЧС	6
Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18
Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	18
Производственная практика ПМ. 02 Виды работ:	342
Осуществить приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	24
Осуществить приготовление, хранение супов разнообразного ассортимента	60
Осуществить приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	42
Осуществить приготовление, хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	30
Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	42
Осуществить приготовление хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	30
Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	114

	Всего	694
	Промежуточная аттестация	18

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием:

Стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя-1 шт.,

Столы для обучающихся —13шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,

Тумба -1шт.,

Шкаф книжный — 5 шт.,

Доска учебная меловая– 1шт.

Плакаты: «Кулинарный разруб туши говядины», «Кулинарный разруб туши свинины», «Кулинарный разруб туши баранины», «Классификация полуфабрикатов из мяса».

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Микроскоп -2шт.,

Электромясорубка-1шт.,

Картофелечистка-1шт.,

Гейзерная кофеварка-1шт.,

Планетарный миксер-1шт.,

Блендер-1шт.,

Тостер-1шт.,

Кофеварка-1шт.,

Кухонный комбайн-1шт.,

Микроволновая печь-1шт.

Технические средства обучения:

Телевизор TCO – 1шт., компьютерIMANGO-1шт.,

Принтер Canon-1шт.

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены оснащенные базы практики.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

Основной источник

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А. Богачева [и др.]. — Ростов н/Д: Феникс. 2018. — 188 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. — 141 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Богачева, А. А. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 174 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
7. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с

Электронные издания:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

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

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота</p>	

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

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>практике;</i> - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

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