

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**  
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения очная

Срок освоения ОПСПО ПКРС 3 года 10 месяцев на базе  
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии ФГОС СПО 43.01.09 повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569, на основе Примерной основной образовательной программы.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум».

Разработчики: Красилова Анастасия Александровна, мастер п/о  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

Красилова А.А. (Красилова А.А.)  
Ф.И.О.

Протокол № 8 от «10» июня 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>32</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>34</b>

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

## **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер**

### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар - кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности

### **1.4 Результаты освоения дисциплины:**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему освоить общие и профессиональные компетенции:

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
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.	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	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); -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.

	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
--	--	--

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

- максимальной учебной нагрузки студента – 689 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 275 часов;
- учебной и производственной практики – 396 часов;
- промежуточная аттестация – 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Практика				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа, часов	Учебная, часов	Производственная практика, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>МДК 02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>62</b>	<b>50</b>	<i>16</i>	<b>12</b>	-	-
ПК 2.1.- 2.8 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	62	50	<i>16</i>	12		
	<b>МДК 02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>213</b>	<b>170</b>	<i>72</i>	<b>43</b>	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.3.	<b>Раздел модуля 2.1</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.	40	35	<i>14</i>	5	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.4	<b>Раздел модуля 2.2</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного	26	19	<i>6</i>	<b>7</b>	-	-

	ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	<b>Раздел модуля 2.3</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	38	30	14	8	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6	<b>Раздел модуля 2.4</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	40	32	12	8	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	<b>Раздел модуля 2.5</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30	22	12	8	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	<b>Раздел модуля 2.6</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	39	32	14	7	-	-
	<i>Учебная и производственная практика</i>	<b>396</b>				144	252
	<b>Всего:</b>	<b>671</b>					
	<b>Промежуточная аттестация из них:</b>	<b>18</b>					
	Зачеты/дифференцированные зачеты	6					
	Экзамен	12					
	<b>ИТОГО:</b>	<b>689</b>					



## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Номер урока	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Тема. Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа.	Объем часов	Уровень освоения
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>62</b>	
	<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
1,2, 3,4, 5,6, 7,8		<p><i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</i></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> <li>2. Характеристика, последовательность этапов приготовления горячих блюд.</li> <li>3. Характеристика, последовательность этапов приготовления горячих закусок.</li> <li>4. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</li> <li>5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ol>	8	1,2

9,10		<b>Самостоятельная работа.</b> Работа с конспектами учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
11,12 13,14 15,16 17,18 19,20		<b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.</b> Содержание учебного материала: 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов. 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению отваров, супов. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	10	1,2
21,22		<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	2	
23,24		<b>Практическое занятие №1.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов и супов.	2	2,3
25,26		<b>Практическое занятие №2</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2	2,3
27,28		<b>Практическое занятие №3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2	2,3
29,30 31,32 33,34 35,36		<b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.</b> Содержание учебного материала: 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки	8	1,2

		готовых соусов к отпуску на вынос. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.		
37,38		<b>Самостоятельная работа.</b> Работа с конспектами учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
39,40		<b>Практическое занятие №4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2	2,3
41,42		<b>Практическое занятие №5.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2	2,3
43,44		<b>Самостоятельная работа.</b> Побор и размещение оборудования, инвентаря для приготовления соуса красного основного.	2	
45,46 47,48 49,50 51,52		<b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b> Содержание учебного материала: 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	8	1,2
53,54		<b>Самостоятельная работа.</b> Побор и размещение оборудования, инвентаря для приготовления кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	2	
55,56		<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.	2	

57,58		<b>Практическое занятие №6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	2,3
59,60		<b>Практическое занятие №7.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	2,3
61,62		<b>Практическое занятие №8.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2	2,3
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
	<b>МДК.02.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>213</b>	
	<b>Раздел модуля 2.1</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.</b>		<b>40</b>	
1,2		<b>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.</b> Содержание учебного материала: 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. 2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. 3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2	1,2

3,4 5,6 7,8 9,10	<p><b><i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.</i></b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.</li> <li>4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</li> <li>5. 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.</li> </ol>	8	1,2
11,12 13,14	<p><b><i>Лабораторная работа №1.</i></b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.</p>	4	2,3
15,16 17	<p><b><i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента.</i></b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос.</li> </ol>	3	1,2
18,19	<p><b><i>Самостоятельная работа.</i></b></p> <p>Составление технологических карт, схем приготовления заправочных супов, супов-пюре.</p>	2	
20,21 22,23	<p><b><i>Лабораторная работа №2.</i></b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента</p>	4	2,3

24,25 26	<p><b>Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента.</b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос.</p>	3	1,2
27,28 29	<p><b>Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов.</b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	3	1,2
30	<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.</p>	1	
31,32 33,34	<p><b>Лабораторная работа №3.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск региональных, диетических и вегетарианских супов.</p>	4	2,3
35,36	<p><b>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.</b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. 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>	2	1,2
37,38	<p><b>Лабораторная работа №4.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.</p>	2	2,3
39,40	<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>Подготовить компьютерные презентации по темам (по выбору студентов): «Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов», «Технологический процесс</p>	2	

		приготовления и отпуска супов-пюре», «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных супов», «Технологический процесс приготовления и отпуска молочных, сладких супов»		
	<b>Раздел модуля 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>26</b>	
41		<b>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.</b> Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	1	1,2
42		<b>Самостоятельная работа.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
43,44		<b>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</b> Содержание учебного материала: 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	2	2,3
45,46 47,48 49,50		<b>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.</b> Содержание учебного материала: 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	6	1,2

		4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. 5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.		
51,52		<b>Самостоятельная работа.</b> Составление технологических карт и схем приготовления соусов на муке. Работа с нормативной документацией.	2	
53,54		<b>Практическое занятие №1.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	2	2,3
55,56		<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление и подготовка к реализации соусов на муке различной консистенции.	2	2,3
57,58		<b>Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках.</b> Содержание учебного материала: 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	2	1,2
59,60		<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации яично-масляных соусов.	2	2,3
61,62		<b>Самостоятельная работа.</b> Составление технологических карт и схем приготовления соусов на сливках, яично-масляных соусов. Работа с нормативной документацией.	2	
63,64		<b>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</b> Содержание учебного материала: 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	2	1,2
65,66		<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить доклады по темам (по выбору студентов): «Технологический процесс приготовления региональных соусов», «Технологический процесс приготовления диетических соусов».	2	
	<b>Раздел модуля 2.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из</b>		<b>38</b>	



	овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
67,68 69,70 71,72 73,74		<p><b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и 16 грибов.</p> <p>2. 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.</p> <p>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	8	1,2
75,76		<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>Составление технологических карт и схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с нормативной документацией.</p>	2	
77,78		<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.</p>	2	
79,80		<p><b>Лабораторная работа №7.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.</p>	2	2,3
81,82 83,84		<p><b>Лабораторная работа №8.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и</p>	4	2,3

		грибов.		
85,86		<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	2	2,3
87,88 89,90 91,92 93,94		<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b> Содержание учебного материала: 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.	8	1,2
95,96		<b>Самостоятельная работа.</b> Составление технологических карт и схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Работа с нормативной документацией.	2	
97,98		<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	2	2,3

99,100		<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых.	2	2,3
101,102		<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	2,3
103,104		<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить презентации по темам (по выбору студентов): «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из овощей», «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из грибов», «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из круп», «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий», «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых».	2	
	<b>Раздел модуля 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>40</b>	
105,106 107,108 109,110 111,112 113,114 115,116		<b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.</b> Содержание учебного материала: 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	12	1,2

		7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
117,118		<b>Самостоятельная работа.</b> Составление технологических карт и схем приготовления блюд из яиц, творога, сыра. Работа с нормативной документацией.	2	
119,120		<b>Практическое занятие №2.</b> Расчет количества сырья и выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	2,3
121,122		<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.	2	
123,124		<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц.	2	2,3
125,126		<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога.	2	2,3
127,128		<b>Лабораторная работа №15.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из сыра.	2	2,3
129,130 131,132 133,134 135,136		<b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.</b> Содержание учебного материала: 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. 3. 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. 4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,	8	2,3

		транспортирования.		
137,138		<b>Самостоятельная работа.</b> Составление технологических карт и схем приготовления блюд из муки. Работа с нормативной документацией.	2	
139,140 141,142		<b>Лабораторная работа №16.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.	4	2,3
143,144		<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить презентации по темам (по выбору студентов): «Технологический процесс приготовления блюд из яиц», «Технологический процесс приготовления блюд из творога», «Технологический процесс приготовления блюд из сыра», «Технологический процесс приготовления блюд из муки».	2	
	<b>Раздел модуля 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>	
145,146		<b>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</b> Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	2	1,2
147,148		<b>Самостоятельная работа.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
149,150		<b>Практическое занятие №3.</b> Расчет количества сырья и выхода готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	2,3

151,152 153,154 155,156 157,158		<p><b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	8	1,2
159,160		<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>Составление технологических карт и схем приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа с нормативной документацией.</p>	2	
161,162		<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.</p>	2	
163,164		<p><b>Лабораторная работа №17.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной.</p>	2	2,3
165,166		<p><b>Лабораторная работа №18.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы.</p>	2	2,3
167,168		<p><b>Лабораторная работа №19.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.</p>	2	2,3
169,170		<p><b>Лабораторная работа №20.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.</p>	2	2,3
171,172		<p><b>Лабораторная работа №21.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.</p>	2	2,3

173,174		<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить доклад по темам (по выбору студентов): «Технологический процесс приготовления блюд из рыбы», «Технологический процесс приготовления блюд из нерыбного водного сырья».	2	
	<b>Раздел модуля 2.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>39</b>	
175,176		<b>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</b> Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	2	1,2
177,178		<b>Практическое занятие №4.</b> Расчет количества сырья и выхода готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов, с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	2,3
179,180 181,182 183,184 185,186		<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.</b> Содержание учебного материала: 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для	8	1,2

		различных форм обслуживания, типов питания. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
187,188		<b>Самостоятельная работа.</b> Составление технологических карт и схем приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с нормативной документацией.	2	
189,190		<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчета по работе.	2	
191,192		<b>Лабораторная работа №22.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде.	2	2,3
193,194		<b>Лабораторная работа №23.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.	2	2,3
195,196		<b>Лабораторная работа №24.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде.	2	2,3
197,198		<b>Лабораторная работа №25.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде.	2	2,3
199,200 201,202 203,204 205,206		<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</b> Содержание учебного материала: 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без). 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по	8	1,2



		<p>вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>		
207		<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>Составление технологических карт и схем приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Работа с нормативной документацией.</p>	1	
208,209		<p><b>Лабораторная работа №26.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	2	2,3
210,211		<p><b>Практическое занятие №5.</b></p> <p>Расчет количества сырья и выхода готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика, с учетом взаимозаменяемости продуктов.</p>	2	2,3
212,213		<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <p>Подготовить презентации по темам (по выбору студентов): «Технологический процесс приготовления блюд из мяса», «Технологический процесс приготовления блюд из мясных продуктов», «Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы», «Технологический процесс приготовления блюд из кролика», «Технологический процесс приготовления блюд из дичи».</p>	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>Учебная практика</b>		<b>144</b>	
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p><b>Приготовление, оформление супов.</b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация</p>		36	

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	<p><b>Виды работ:</b>  <b>Приготовление горячих блюд.</b>  Содержание учебного материала:  Приготовление, горячих блюд, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, полуфабрикатов с</p>	36	

	<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов, горячих блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
	<p><b>Виды работ:</b></p> <p><b>Приготовление кулинарных изделий.</b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>Приготовление, кулинарных изделий, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры кулинарных изделий на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых кулинарных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных кулинарных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и кулинарных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости кулинарных</p>	36

	<p>изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
	<p><b>Виды работ:</b>  <b>Приготовление закусок разнообразного ассортимента.</b>  Содержание учебного материала:  Приготовление закусок разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи закусок на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных замороженных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых закусок на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара</p>	18

	в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
	<p><b>Виды работ:</b>  <b>Приготовление региональных блюд.</b>  Содержание учебного материала:  Приготовление региональных блюд, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления региональных блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода региональных блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления региональных блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых региональных блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление региональных блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи региональных блюд к на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых региональных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых региональных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных региональных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых региональных блюд на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости региональных блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе региональных блюд эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	18
	<i><b>Дифференцированный зачет</b></i>	2

	<b>Производственная практика</b>	<b>252</b>	
	<b>Виды работ:</b> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	24	
	<b>Виды работ:</b> Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	24	
	<b>Виды работ:</b> Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	24	
	<b>Виды работ:</b> Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	30	
	<b>Виды работ:</b> Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	30	
	<b>Виды работ:</b> Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	24	
	<b>Виды работ:</b> Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	24	
	<b>Виды работ:</b> Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	24	
	<b>Виды работ:</b> Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	24	

	<b>Виды работ:</b> Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	24	
<b>Экзамен квалификационный</b>		<b>12</b>	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>689</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные; - лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;



- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором (переносным). Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

1. Андонова Н.И, Качурина.Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. – М.: Академия, 2017 г.
2. Здобнов А.И, Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: Лада, 2017 г.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания. - М.: Академия, 2018 г.

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Зайцева Е.А, Пушина Н.В, Морозова Ж.В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. – СПб: Лань, 2021 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2003 г.
4. Морозова Ж.В, Пушина Н.В
5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2006 г.

Интернет ресурсы:

1. ФЗ РФ от 23.12.1999 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. ПОСТАНОВЛЕНИЕ 25 от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
5. Кулинарный портал «Еда!» <http://www.eda-server.ru>
6. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. Рецепты step-by-step. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
8. Всё для общепита в России <http://www.pitportal.ru>
9. СПС «Кодекс» электронный фонд нормативно правовой документации <http://docs.cntd.ru/document/9025683>
10. Вся кулинария. Все рецепты. Все блюда (полуфабрикаты) <http://artlavca.ru/recepts/prigotovlenie-polufabrikatov-iz-myasa/>
11. Файловый архив студентов. <http://www.studfiles.ru/preview/6311795/page:11/>
12. Хорошая кухня <http://www.good-cook.ru>
13. Кулинария [http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya\\_obrabotka\\_myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html](http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya_obrabotka_myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1.- 2.8.	<p><b>Знания:</b></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. 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. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</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>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</b></p> <p>- тестирование на ДЗ по МДК;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>. Не менее 75% правильных ответов</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по ПМ 02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul>	
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. 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 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. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 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>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность,</li> <li>оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</li> <li>последовательность действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		<p>Правильное выполнение заданий в полном</p>

	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		объеме
<b>Раздел модуля 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1, 2.2, 2.3	<p><b>Знания:</b></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 бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов. Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.</p> <p>Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы. Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</b></p> <p>- тестирование на ДЗ по МДК;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по ПМ 02;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>этикеток.</p> <p><b>Умения:</b></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 бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов. Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования</p>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность</p>
--	--	---	--

	<p>ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов. Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		<p>выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<b>Раздел модуля 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1, 2.4	<p><b>Знания:</b></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 соусов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих соусов. Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие соусы.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование на ДЗ по МДК;</li> <li>-экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий на экзамене по ПМ 02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. Определять степень готовности соусов.</p>		<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д. -Точность оценки</p>

	<p>Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском. Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих соусов. Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции экзамене заданий в полном объеме Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>
<b>Раздел модуля 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1, 2.5	<p><b>Знания:</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-экспертное наблюдение и оценка</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%</p>



	<p>используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и</p>	<p>в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование на ДЗ по МДК;</li> <li>-экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий на экзамене по ПМ 02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul>	<p>правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>
--	---	--	--

	макаронных изделий. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.		
	<p><b>Умения:</b></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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Подбирать соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и</p>		<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p>

	<p>макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции . Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании) . Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов . Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд а и гарнир ы из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения . Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюд а и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд а и гарнир ы из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования .</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий . Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий .</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		<p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих блюд и</p>		

	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
<b>Раздел модуля 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1, 2.6	<p><b>Знания:</b></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 из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей. Правила общения с потребителями.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</b></p> <p>- тестирование на ДЗ по МДК;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по ПМ 02;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	- экспертная оценка.	
	<p><b>Умения:</b></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. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 из яиц, творога, сыра, муки. Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Доводить блюда из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Подбирать, соусы, элементы оформления.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность,</p>

	<p>Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p> <p>последовательность действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
<b>Раздел модуля 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1, 2.7	<p><b>Знания:</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-экспертное</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не</p>

	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,</p>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</b></p> <p>- тестирование на ДЗ по МДК;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по ПМ 02;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка.</p>	<p>менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>
--	--	--	---

	<p>нерыбного водного сырья. Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>		ответов.
	<p><b>Умения:</b></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. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм</p>		<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов</p>



	<p>взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения .</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией. 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>действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов -</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--

	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
<b>Раздел модуля 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.1, 2.8	<p><b>Знания:</b></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 из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК и экзамена по ПМ в виде:</b></p> <p>- тестирование на ДЗ по МДК;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток. Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по ПМ 02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul>	
	<p><b>Умения:</b></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 из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</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 из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Доводить блюда, кулинарные изделия,</p>		<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д. - Точность оценки -</p>

	<p>закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 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>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, .</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролик а для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции .</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании) . Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные</p>		<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>
--	---	--	--

	<p>изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов .</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения . Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции .</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования .</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика . Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика . Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		