

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

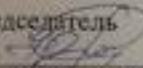
**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером № 43.01.09-170331, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
Цикловой
методической комиссией
технологии продукции общественного
питания


УТВЕРЖДАЮ
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР
 Л. В. Соломина
«10» 06 2019 г.

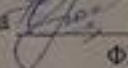
Председатель
 Ю.А. Корсакова
Протокол № 11 «10» 06 2019г.

Составитель: Воронкова Юлия Викторовна, преподаватель ГБПОУ ВО "СПК"

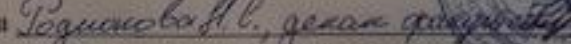
Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза 
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Содержательная экспертиза 
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза 
ФИО, должность, сокращенное наименование ОУ СПО или

знакомства и управления, зона кафедрой сервиса и ресторанный бизнес, и.т.д., профессор ГБПОУ ВО "СПК"

СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации программы профессионального модуля	27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	29
5. Приложение 1	33
6. Приложение 2	45
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Базовая часть

1.1.1 Перечень общих компетенций

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

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.
----------------------------	--

уметь:	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать:	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Вариативная часть – 126 часов

Вариативная часть профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в объеме 128 часов направлена на углубление знаний и умений по виду профессиональной деятельности, и получения дополнительных компетенций с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международным стандартам, а также с целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить дополнительные компетенции:

ПКв 2.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- приготовлении творческом оформлении, подаче и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь
- приготовлении, творческом оформлении и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок школьного питания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить **умения:**

- расчета расхода сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, выхода готовых блюд
- составления нормативно-технологической документации и схем технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок лечебно-профилактического питания
- разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь
- составлять меню для организации питания туристов разных стран
- использовать программное и информационное обеспечение в процессе производства горячей кулинарной продукции

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить

знания:

- изменения основных пищевых веществ при тепловой обработке
- процессов, формирующих качество горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
- организации работы горячего цеха на предприятии общественного питания
- принципы формирования ассортимента горячих блюд и закусок в меню организаций питания различного типа.
- инновационных видов теплового оборудования
- актуальных направлений в приготовлении горячей кулинарной продукции
- ассортимента, правил подбора и методов приготовления гарниров к прозрачным супам
- ассортимент, рецептуры, методы приготовления горячих блюд и закусок из мяса диких животных
- современные тенденции развития национальных кухонь
- технологии приготовления горячих блюд, соусов, кулинарных изделий, закусок кухонь мира
- видов национальной посуды, приборов, методов сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь
- основ лечебно-профилактического питания, классификации диет, особенностей приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания
- принципов составления меню школьного питания, технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для школьного питания

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	694
Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (аудиторные занятия), всего	680
<i>в том числе:</i>	
лекции	94
уроки	4
контрольные работы	4
лабораторные занятия	92
практические занятия	66
Учебная практика	144
Производственная практика	252
Консультации	6
Самостоятельная работа обучающегося, всего	8
<i>в том числе:</i>	
Подготовка рефератов, докладов	2
Решение ситуационных задач	4
Составление нормативно-технологической документации	2
Промежуточная аттестация	
4 семестр: МДК 02.01 – дифференцированный зачет	
5 семестр: МДК 02.02 – экзамен	
6 семестр: ПМ.02 – экзамен (квалификационный)	24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем профессионального модуля, час									
			Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Консультации	
			Обучение по МДК, час			Практика		Курсовой проект (работа)				
			всего, часов	лабораторные и практические занятия, часов	Учебная	Производственная						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
ПК 2.1 – 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	44	42	8	-	-	-	-	2	-		
ПК 2.1 – 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	56	54	32				-	-	-	2	-
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	24	22	12				-	-	-	2	-
ПК 2.1, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24	24	16				-	-	-	-	-

ПК 2.1, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	16	16	12	-	-	-	-	-
ПК 2.1, 2.7, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	42	40	30	-	-	-	2	-
ПК 2.1 – 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 7. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок лечебно-профилактического, школьного и питания	12	12	8					
ПКв 2.9 ОК 1-7, 9,10	Раздел 8. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь стран мира	50	50	40					
ПК 2.1. -2.8. ОК 1-7, 9,10	Консультации	6	-	-	-	-	-	-	6
ПК 2.1. -2.8. ОК 1-7, 9,10	Учебная и производственная практика	396	-	-	144	252	-	-	-
ПК 2.1. -2.8. ОК 1-7, 9,10	Промежуточная аттестация	12	-	-	-	-	12	-	-
ПК 2.1. -2.8. ОК 1-7, 9,10	Экзамен (квалификационный)	12	-	-	-	-	12	-	-
	Всего:	694	260	158	-	144	252	24	8

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов										
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		44										
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		42										
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="481 499 526 531">Содержание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="481 531 526 643">1</td> <td data-bbox="526 531 1966 643">Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 643 526 719">2</td> <td data-bbox="526 643 1966 719">Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 719 526 798">3</td> <td data-bbox="526 719 1966 798">Изменение основных пищевых веществ при тепловой обработке. Изменения основных пищевых веществ при тепловой обработке: белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 798 526 906">4</td> <td data-bbox="526 798 1966 906">Процессы, формирующие качество горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация процессов. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке, их сущность.</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	3	Изменение основных пищевых веществ при тепловой обработке. Изменения основных пищевых веществ при тепловой обработке: белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества	4	Процессы, формирующие качество горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация процессов. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке, их сущность.	8
Содержание												
1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.											
2	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.											
3	Изменение основных пищевых веществ при тепловой обработке. Изменения основных пищевых веществ при тепловой обработке: белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества											
4	Процессы, формирующие качество горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация процессов. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке, их сущность.											
Тема 1.2. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="481 914 526 946">Содержание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="481 946 526 1098">1</td> <td data-bbox="526 946 1966 1098">Организация работы горячего цеха на предприятии общественного питания. Назначение горячего цеха. Взаимосвязь горячего цеха с производственными и вспомогательными помещениями. Микроклимат горячего цеха. Технологические линии и участки горячего цеха. Понятия о технологических линиях, рабочих местах; организация рабочих мест.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1098 526 1137">2</td> <td data-bbox="526 1098 1966 1137">Характеристика супового и соусного отделения горячего цеха.</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		1	Организация работы горячего цеха на предприятии общественного питания. Назначение горячего цеха. Взаимосвязь горячего цеха с производственными и вспомогательными помещениями. Микроклимат горячего цеха. Технологические линии и участки горячего цеха. Понятия о технологических линиях, рабочих местах; организация рабочих мест.	2	Характеристика супового и соусного отделения горячего цеха.	4				
Содержание												
1	Организация работы горячего цеха на предприятии общественного питания. Назначение горячего цеха. Взаимосвязь горячего цеха с производственными и вспомогательными помещениями. Микроклимат горячего цеха. Технологические линии и участки горячего цеха. Понятия о технологических линиях, рабочих местах; организация рабочих мест.											
2	Характеристика супового и соусного отделения горячего цеха.											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="481 1145 526 1177">Практические занятия</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="481 1177 526 1249"></td> <td data-bbox="526 1177 1966 1249">Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара в горячем цехе. Подготовка рабочего места повара.</td> </tr> </tbody> </table>	Практические занятия			Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара в горячем цехе. Подготовка рабочего места повара.	2						
Практические занятия												
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара в горячем цехе. Подготовка рабочего места повара.											
Тема 1.3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="481 1257 526 1289">Содержание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="481 1289 526 1441">1</td> <td data-bbox="526 1289 1966 1441">Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря горячего цеха. Классификация теплового оборудования. Назначение теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования. Правила использования производственного инвентаря и ухода за ним.</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		1	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря горячего цеха. Классификация теплового оборудования. Назначение теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования. Правила использования производственного инвентаря и ухода за ним.	12						
Содержание												
1	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря горячего цеха. Классификация теплового оборудования. Назначение теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования. Правила использования производственного инвентаря и ухода за ним.											

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними	2	Классификация и назначение варочного оборудования горячего цеха. Основные режимные параметры варочного оборудования. Классификация варочных аппаратов. Устройство, принцип действия и основные правила техники безопасности при работе с паровыми варочными аппаратами.	
	3	Жарочное оборудование горячего цеха: виды и назначение. Назначение, принцип действия, классификация жарочного оборудования: аппараты для двухсторонней контактной жарки, грили, жаровни, фритюрницы, жарочные шкафы, пароконвектоматы.	
	4	Виды холодильного оборудования горячего цеха. Основы холодильной обработки. Холодильные агрегаты и их узлы. Технологическое холодильное оборудование (для хранения, демонстрации и реализации продукции). Правила эксплуатации холодильного оборудования.	
	5	Инновационные виды оборудования горячего цеха. Характеристика современных видов теплового оборудования: Sous-Vide (су вид), Thermomix (термомикс), Cookvac (куквас), плита Wok (вок), лавовый гриль, печи низкотемпературного приготовления, индукционные плиты	
	6	Технологическое оборудование для хранения, упаковки и реализации готовой продукции. Классификация аппаратов для сохранения блюд в горячем виде. Устройство, принцип действия мармитов, тепловых стоек и термостатов. Правила техники безопасности при работе с аппаратами для сохранения блюд в горячем виде. Весоизмерительные приборы.	
	Практические занятия		
Практическое занятие №2. Решение задач по подбору и безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря горячего цеха			2
Тема 1.4. Контроль качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание		
	1	Контроль качества кулинарной продукции. Требования безопасности к качеству сырья и безопасность хранения и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Санитарные требования к организации рабочих мест горячего цеха. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.	4
	2	Организация хранения сложной горячей кулинарной продукции с учетом требований ХАССП Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.	
	Практические занятия		
Практическое занятие №3. Оценка качества кулинарной продукции			2
Тема 1.5 Программное и информационное обеспечение организации приготовления горячих блюд, кулинарных	Содержание		
	1	Программное и информационное обеспечение организации приготовления продукции. Регламенты, нормативно-технологическая документация приготовления продукции. Документальное сопровождение деятельности организаций. Правила составления заявок на сырье. Программное обеспечение для автоматизации технологических процессов приготовления и реализации продукции	4

изделий и закусок		(использование офисных информационных программ, Шеф-Эксперт, 1С-Питание, R-Keeper, Poster, Мастер ТТК).	
	2	Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции. Принципы формирования ассортимента горячих блюд и закусок в меню организаций питания различного типа.	
	Практические занятия		2
	Практическое занятие №4. Использование программных продуктов для технологических расчетов		
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и Подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			2
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			224
Раздел 2. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих супов разнообразного ассортимента			56
Тема 2.1 Ассортимент, характеристика и использование приправ и пряностей в приготовлении горячих блюд, закусок	Содержание		4
	1	Ассортимент и правила использования приправ и пряностей.	
	2	Сочетание приправ и пряностей в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Практические занятия		2	
Практическое занятие №5. Подбор приправ и пряностей в приготовлении горячих блюд и закусок.			
Тема 2.2 Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов и отваров	Содержание		8
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов	
	2	Правила, режимы варки бульонов и отваров, нормы закладки продуктов. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
	3	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. 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	
4	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам		

		Технологический процесс приготовления гарниров (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
	Контрольные работы		2
	Контрольная работа №1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов и отваров		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание		
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов, выпускаемых пищевой промышленностью) в соответствии с технологическими требованиями к супам. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. Подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения заправочных супов. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие №6. Расчет расхода сырья для приготовления заправочных супов: щи, борщи,		8
	Практическое занятие №7. Расчет расхода сырья для приготовления заправочных супов: рассольники, солянки		
	Практическое занятие №8. Расчет расхода сырья для приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями		
	Лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки		8
	Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного	Содержание		
	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. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Правила и способы сервировки стола, презентации супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в	2

ассортимента		зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
	Практические занятия		4
	Практическое занятие №9. Расчет расхода сырья для приготовления супов-пюре разнообразного ассортимента		
	Лабораторные занятия		2
Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента			
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких, холодных, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание		2
	1	Молочные, сладкие, холодные и вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Правила и способы сервировки стола, презентации, температура подачи супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
	Практические занятия		6
	Практическое занятие №10. Расчет расхода сырья для приготовления холодных супов разнообразного ассортимента		
	Практическое занятие №11. Решение задач по разработке нормативной документации для приготовления супов		
	Лабораторные занятия		2
	Лабораторное занятие № 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов		
Контрольные работы		2	
Контрольная работа №2. Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации заправочных супов			
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет, подготовка сообщений и презентаций. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			2

Раздел 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента		24	
Тема 3.1 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание		
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Соответствие с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	2
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Содержание		
	1	Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения красного основного и белого основного соуса, и их производных. Технология приготовления соуса красного основного и белого основного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	4
	2	Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Технология приготовления соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
	Практические занятия		2
	Практическое занятие №12. Расчет расхода сырья для приготовления соусов на муке		
Лабораторные занятия		4	
Лабораторное занятие №5. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке разнообразного ассортимента			
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках,	Содержание		
	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	4
	2	Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких	

десертных соусов		(десертных), вегетарианских и диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
	Практические занятия		
		Практическое занятие №13. Расчет расхода сырья для приготовления яично-масляных соусов, соусов на сливках	2
	Лабораторные занятия		
		Лабораторное занятие №6. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	4
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 3			
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			2
Раздел 4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			24
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания. 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. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	4
	2	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Правила и способы сервировки стола, презентации, 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	
	Практические занятия	
	Практическое занятие №14. Расчет расхода сырья для приготовления блюд и гарниров разнообразного ассортимента из овощей и грибов	2
	Лабораторные занятия	
	Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров разнообразного ассортимента из овощей и грибов	4
Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	
	1 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш, бобовых и макаронных изделий. 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. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.	4
	2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 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 Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования. Правила и способы сервировки стола, презентации.	
	Практические занятия	
	Практическое занятие №15. Расчет расхода сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	Лабораторные занятия	
	Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых	8
	Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий	
Раздел 5. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		16
Тема 5.1 Приготовление,	Содержание	
	1 Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление горячих блюд	2

подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра		из яиц и яичных продуктов, творога и сыра 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. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Правила и способы сервировки стола, презентации, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра	
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 16. Расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов		2
	Лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц, творога и сыра		4
Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		
	1	Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Технология приготовления горячих блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Технология приготовления лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. Правила и способы сервировки стола, презентации.	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 17. Расчет расхода продуктов для приготовления блюд из муки.		2
	Лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие № 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.		4

Раздел 6. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		42	
Тема 6.1 Классификация, ассортимент блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании, методы приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. 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. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 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	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 18. Составление нормативно-технологической документации и схем технологического процесса блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья		2
	Лабораторные занятия		
Лабораторное занятие № 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из рыбы		8	
Лабораторное занятие № 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из нерыбного водного сырья			
Тема 6.2 Классификация, ассортимент блюд и закусок из мяса, мясных продуктов	Содержание		
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании, методы приготовления горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	6
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. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника		

		порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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 Правила и способы сервировки стола, презентации.	
	3	Ассортимент, особенности приготовления горячих блюд и закусок из мяса диких животных. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
		Практические занятия	
		Практическое занятие №19. Составление нормативно-технологической документации и схем технологического процесса блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Разработка ассортимента блюд и закусок из мяса и мясных продуктов в меню.	2
		Лабораторные занятия	
		Лабораторное занятие № 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из мяса	8
		Лабораторное занятия № 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из субпродуктов	
Тема 6.3		Содержание	
Приготовление и подготовка к реализации блюд домашней птицы, дичи, кролика	1	Особенности приготовления, приготовления и отпуска горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика 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 вкусу, цветовой гамме, форме. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Техника порционирования, варианты оформления, методы сервировки и подачи с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Правила и способы сервировки стола, презентации.	2

	Практические занятия	
	Практическое занятие №20. Составление нормативно-технологической документации и схем технологического процесса блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика	2
	Лабораторные занятия	
	Лабораторное занятие №16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика в отварном, припущенном и жареном виде	8
	Лабораторное занятие №17. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика в тушеном и запеченном виде	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 6		
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
Раздел 7. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок лечебно-профилактического, школьного и питания		12
Тема 7.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и закусок для лечебно-профилактического, школьного и питания	Содержание	
	1 Принципы разработки меню для лечебно-профилактического питания. Характеристика диет, функциональных продуктов для лечебно-профилактического питания. Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для лечебно-профилактического питания. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для лечебно-профилактического питания	4
	2 Принципы разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для школьного питания. Физиологическая потребность детей школьного возраста в питательных веществах. Требования к школьному питанию. Разработка рецептур блюд для школьного питания	
	Практические занятия	
	Практическое занятие №21. Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для лечебно-профилактического питания	4
	Практическое занятие № 22. Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для школьного питания	
	Лабораторные занятия	
	Лабораторное занятие № 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для лечебно-профилактического питания	4

Раздел 8. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь стран мира		50
Тема 8.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и закусок кухонь народов мира	Содержание	
	1 Особенности приготовления, оформления и подачи горячих блюд и закусок кухни стран Западной Европы. Современные тенденции развития кухни европейских стран. Виды национальной посуды, приборов, методов сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Принципы и стили оформления блюд. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Способы кулинарной обработки различных видов сырья. Требования к качеству блюд и закусок.	
	2 Особенности приготовления, оформления и подачи горячих блюд и закусок кухни стран Восточной Европы. Современные тенденции развития кухни европейских стран. Виды национальной посуды, приборов, методов сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Принципы и стили оформления блюд. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Способы кулинарной обработки различных видов сырья. Требования к качеству блюд и закусок.	
	3 Особенности приготовления, оформления и подачи горячих блюд и закусок кухни азиатских стран. Современные тенденции развития кухни азиатских стран. Виды национальной посуды, приборов, методов сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Принципы и стили оформления блюд. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Способы кулинарной обработки различных видов сырья. Требования к качеству блюд и закусок.	10
	4 Особенности приготовления, оформления и подачи горячих блюд и закусок кухни стран Кавказа и Закавказья Современные тенденции развития кухни стран Кавказа и Закавказья. Виды национальной посуды, приборов, методов сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Принципы и стили оформления блюд. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Способы кулинарной обработки различных видов сырья. Требования к качеству блюд и закусок.	
	5 Особенности приготовления, оформления и подачи горячих блюд и закусок кухни стран Северной и Южной Америки, Австралии. Современные тенденции развития кухни европейских стран. Виды национальной посуды, приборов, методов сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Принципы и стили оформления блюд. Характеристика продуктов, используемых для приготовления блюд. Способы кулинарной обработки различных видов сырья. Требования к качеству блюд и закусок.	
Практические занятия		
Практическое занятие №23. Разработка меню для организации питания туристов разных стран		16

	<p>Практическое занятие №24 Расчет сырья и выхода продукции для приготовления горячих блюд и закусок национальной русской кухни</p> <p>Практическое занятие № 25. Разработка нормативно-технологической документации приготовления горячих блюд, закусок национальной кухни европейских стран</p> <p>Практическое занятие № 26. Разработка нормативно-технологической документации приготовления горячих блюд, закусок национальной кухни азиатских стран</p> <p>Практическое занятие № 27. Разработка нормативно-технологической документации приготовления горячих блюд, закусок национальной кухни стран Кавказа и Закавказья</p> <p>Практическое занятие № 28. Разработка нормативно-технологической документации горячих блюд, закусок национальной кухни стран Северной и Южной Америки, Австралии</p>	
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>Лабораторное занятие №19 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок французской кухни</p> <p>Лабораторное занятие №20 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок итальянской кухни</p> <p>Лабораторное занятие №21 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок греческой кухни</p> <p>Лабораторное занятие №22 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок японской кухни</p> <p>Лабораторное занятие №23 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок кавказской кухни</p> <p>Лабораторное занятие №24 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок мексиканской кухни</p>	24
<p>Учебная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Виды работ:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа 	144

<p>питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. 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.</p> <p>19. 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>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Виды работ :</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в</p>	<p>252</p>

соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
3. 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.		
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
5. 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.		
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
9. 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.).		
10. 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		
Консультации	Решение производственных ситуаций Разработка ассортимента горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента для меню	6
Промежуточная аттестация		12
Экзамен (квалификационный)		12
Всего		694

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»; лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;

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

Оборудование лаборатории Учебной кухни ресторана:

весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный;

механическое оборудование: блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; планетарный миксер;

тепловое оборудование: плиты электрические; пароконвектомат; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; машина для вакуумной упаковки

вспомогательное оборудование: стол производственный; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»,

Кухонная посуда: набор кастрюль, набор сковороды; гриль сковорода; сотейники, суповые миски

расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки плоские, соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

3.2.1 Печатные издания:

1. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	
--	---	--

<p>кролика разнообразного ассортимента</p> <p>ПКв 2.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь</p>	<p>при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		учебной и производственной практикам
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p>Иметь практический опыт в :</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. – Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной – Выбор, 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>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организация рабочего места повара в горячем цехе. Подготовка рабочего места повара. – Решение задач по подбору и безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха – Решение задач по подбору и безопасной эксплуатации производственного инвентаря горячего цеха
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок – Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок – Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними – Санитарные требования к организации рабочих мест горячего цеха. – Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Заполнить таблицу: «Преимущества и недостатки индукционных плит по сравнению с электрическими плитами», «Характеристика основных способов варки и жарки продуктов». Составить блок-схему «Классификация тепловых аппаратов для предприятий общественного питания». На основе расчета</p>

	сырья горячего цеха, подобрать несколько видов электрической секционной модулированной плиты. Подготовить сообщение: «Плиты электрические зарубежного производства».
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, хранении бульонов и отваров – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. – Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. – Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – Охлаждение и замораживание готовых бульонов, отваров разнообразного ассортимента. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бульонов, отваров разнообразного ассортимента. – Разогрев охлажденных, замороженных бульонов, отваров разнообразного ассортимента. – Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение задания (заказа) по приготовлению бульонов и отваров разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) бульонов и отваров (порционирования (комплектования), – Упаковка готовых бульонов и отваров на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых бульонов и отваров с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, непродолжительного хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет сырья для приготовления бульонов и отваров
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. – Правила, режимы варки бульонов и отваров, нормы закладки продуктов. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности

<p>непродолжительного хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы непродолжительного хранения бульонов и отваров 	<p>продуктов при приготовлении</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. 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
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента. – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями. 	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. – Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. – Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – Приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. – Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. – Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. – Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – Разогрев охлажденных, супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Расчет стоимости супов <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) готовых супов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет расхода сырья для приготовления щей, борщей

<p>сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<ul style="list-style-type: none"> – Расчет расхода сырья для приготовления рассольников и солянок – Расчет расхода сырья для приготовления супов картофельных, с крупами – Расчет расхода сырья для приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями – Расчет расхода сырья для приготовления супов-пюре разнообразного ассортимента – Расчет расхода сырья для приготовления молочных и сладких супов разнообразного ассортимента – Расчет расхода сырья для приготовления региональных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента – Расчет расхода сырья для приготовления холодных супов разнообразного ассортимента <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей – Приготовление, оформление и отпуск рассольников и солянок – Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями – Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента – Приготовление, оформление и отпуск молочных и сладких супов разнообразного ассортимента – Приготовление, оформление и отпуск региональных, вегетарианских и диетических супов – Приготовление, оформление и отпуск холодных супов
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации супов 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов и отваров – Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента – Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента – Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента – Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов – Приготовление, подготовка к реализации холодных супов
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составление технологической схемы приготовления заправочных супов. Ответы на контрольные вопросы в учебнике, решение ситуационных задач</p> <p>Составление тестовых заданий по теме: «Технологический процесс приготовления рассольников и солянок». Составление тестовых заданий по теме: «Заправочные супы, классификация и технология их приготовления».</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, хранении бульонов и отваров – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. – Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. – Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – Охлаждение и замораживание готовых бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

	<ul style="list-style-type: none"> – Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бульонов, отваров разнообразного ассортимента. – Разогрев охлажденных, замороженных бульонов, отваров разнообразного ассортимента. – Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) горячих соусов (порционирования (комплектования), – Упаковка готовых горячих соусов на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых горячих соусов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, хранения горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет расхода сырья для приготовления красного основного соуса и его производных – Расчет расхода сырья для приготовления белого основного соуса, грибных, сметанных и молочных соусов – Расчет расхода сырья для приготовления яично-масляных соусов, соусов на сливках – Расчет расхода сырья для приготовления сладких (десертных), соусов – Расчет расхода сырья для приготовления вегетарианских, диетических соусов <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке разнообразного ассортимента – Приготовление, подготовка к реализации грибных, сметанных, молочных соусов – Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках – Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, хранения горячих соусов – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов – Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке – Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках – Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Подготовить сообщение: «История появления соусов», «Особенности приготовления красного соуса в зарубежных странах». Составление технологических схем приготовления различных видов сложных горячих соусов.</p>
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и 	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. – Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд,

<p>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями. 	<p>кулинарных изделий, закусок.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – Оценка качества готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. перед отпуском, упаковкой на вынос. – Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. на раздаче. – Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента., с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – Разогрев охлажденных, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
--	--

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет расхода сырья для приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей и грибов – Расчет расхода сырья для приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, и грибов – Расчет расхода сырья для приготовления блюд и гарниров из жареных овощей, и грибов – Расчет расхода сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых – Расчет расхода сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов – Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных и жареных овощей и грибов – Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых – Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ассортимент, характеристика и использование приправ и пряностей в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий – Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. – Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения – Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий – Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш, бобовых и макаронных изделий – Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями. 	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. – Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. – Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,

	<p>творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки на раздаче. – Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – Разогрев охлажденных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов – Расчет расходы продуктов для приготовления блюд из муки. <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц, творога и сыра – Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов, творога и сыра Правила выбора яиц,</p>

<p>условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. 	<p>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. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Правила и способы сервировки стола, презентации, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Технология приготовления горячих блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Технология приготовления лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. Правила и способы сервировки стола, презентации.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы: Составление технологических схем приготовления различных видов сложных горячих блюд из мяса, птицы и рыбы</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями. 	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. – Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. – Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос. – Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче. – Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – Разогрев охлажденных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

	<p>ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет расхода продуктов для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из рыбы – Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из нерыбного водного сырья
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении – Методы приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания. 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. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила и способы сервировки стола, презентации. 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

Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: Составление технологических схем приготовления различных видов горячих блюд, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями. 	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. – Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. – Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. – Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика на раздаче. – Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – Разогрев охлажденных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения

	<p>требуемой температуры отпуска.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет расхода продуктов для приготовления блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Разработка ассортимента блюд и закусок из мяса и мясных продуктов в меню. – Расчет расходы продуктов для приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде – Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде – Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика в отварном, припущенном и жареном виде – Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика в тушеном и запеченном виде
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. – Методы приготовления горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов для разных типов питания. – Методы приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания. – Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составление технологических схем приготовления различных видов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

Общие и профессиональные компетенции	Активные и интерактивные формы проведения занятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Решение производственной ситуации по организации рабочего места для приготовления горячих блюд и закусок
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Учебный проект по теме: «Современные способы декорирования и подачи сложных горячих блюд и закусок»
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Экскурсия на предприятие общественного питания
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Семинар об актуальных направлениях в технологии приготовления, оформления сложных горячих блюд и закусок
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Видеомастер-класс «Инновационные способы тепловой обработки продуктов»
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Публичная презентация «Правила подбора приправ, пряностей, вина, алкогольных напитков для горячих блюд и закусок, горячих соусов»
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.	Интерактивная учебная лекция «Организация рабочего места повара»
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Решение производственных ситуаций по технологическому процессу приготовления бульонов и отваров
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Обсуждение видеомастер-класса «Особенности приготовления супов в старнах мира»

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Учебный проект «Правила подбора приправ, пряностей, вина, алкогольных напитков для горячих соусов»
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Видеомастер-класс «Методы оформления и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий»
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Решение производственных задач по взаимозаменяемости сырья
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Семинар «Влияние форм обслуживания и видов организаций питания на ассортимент, методы приготовления и оформление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»
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	Учебный проект «Разработка ассортимента горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика в организация питания различного типа»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	