



К приложению 1
Приложение 1.2.
к ООП по профессии
43.01.09
Повар, кондитер

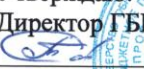
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Экспертное заключение:

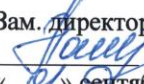

«___» _____ 20__ г.

Разработала: 
преподаватель Л.А. Баленко
«___» сентября 2022г.

Утверждаю:


Директор ГБПОУ ИПК
Т.С. Сатлыков
«___» сентября 2022г.

Составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
(далее ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер

Зам. директора по УПР

Р.Ф. Баширова
«___» сентября 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента»

Рекомендовано к использованию «___» _____ 2022г.

Зам.директора по УПР  Р.Г. Баширова

20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| • ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 3 |
| • СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| • УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 45 |
| • КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 48 |

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО естественнонаучного естественного профиля **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация – разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ИПК г. Ишимбай Республики Башкортостан

Разработчики:

Группа разработчиков

| ФИО | Организация, должность |
|----------------|--|
| Баширова Р.Г. | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, заместитель директора по УПР |
| Беднякова И.С. | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, заместитель директора по УВР |
| Баленко Л.А. | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель |
| Валиева А.Р. | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель - методист |

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

Руководитель группы

| ФИО | Организация, должность |
|---------------|---|
| Беднякова И.С | ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, И.О.директора |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности

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

и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

- 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 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

| Код личностных результатов реализации программы воспитания | Личностные результаты реализации программы воспитания |
|---|--|
| ЛР1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное |

| | |
|--|--|
| | поведение окружающих. |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| ЛР7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые отраслевыми требованиями к деловым качествам личности | |
| ЛР13 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |
| ЛР14 | Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределённые психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности |
| ЛР15 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. |
| ЛР16 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |

| | |
|------|---|
| ЛР17 | Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации. |
| ЛР18 | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение. |
| ЛР19 | Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования, |
| ЛР20 | Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений. |
| ЛР21 | Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством |
| | Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии) |
| ЛР22 | Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства |
| ЛР23 | Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов |
| ЛР24 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций |
| ЛР25 | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей |
| ЛР26 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| ЛР27 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР28 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| ЛР29 | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| ЛР30 | Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру |
| ЛР31 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |

- *Перечень профессиональных компетенций*

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

- В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|--------------------|---|
| Иметь практический | иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого |

| | |
|-------|--|
| | оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| Знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Всего часов 792

в том числе в форме практической подготовки

Из них на освоение МДК 459

в том числе самостоятельная работа 555

практики, в том числе учебная 210

производственная 312

Промежуточная аттестация

МДК 02.01 – дифференцированный зачёт

МДК 02.02 – дифференцированный зачёт

Учебная практика - дифференцированный зачёт

Производственная практика - дифференцированный зачёт

Демонстрационный экзамен.

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетен | Наименование разделов профессионального | | | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | |
|--------------------------------------|---|--------------------------|----------------|---|----------|-----|-----------------|
| | | Суммарный объем нагрузки | В т.ч. в форме | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | Самостоятельная |
| | | | | Обучение по МДК | Практики | Кон | |
| | | | | | | | Вс |

| ций | модуля | зки, час. | практ · подго товки | его | Пром ежут. аттес т. | Лабора т. и практ. заняти й | Курс овых рабо т (про екто в) | Уче бная | Производ ственная | суль - таци и | рабо та | |
|---|---|--------------|------------------------------|-----|------------------------------|---|---|-------------|----------------------|------------------------|------------|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК1-ОК7, ОК9-10 ЛР 4,13,24 | ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | 792 | Х | 792 | д.э | 189 | не предусмотрено | 210 | 312 | | 189 | |
| ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК1-ОК7, ОК9-10 ЛР 4,13,24 | МДК02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 102 | 42 | 60 | д.з. | 42 | | | | | | 42 |
| ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК1-ОК7, ОК9-10 ЛР 4,13,24 | МДК02.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 357 | 147 | 210 | д.з. | 147 | | | | | | 147 |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов | | 312 | | д.з. | | | | 312 | | | |
| | Промежуточная аттестация | д.э. | | | | | | | | | | |
| | <i>Всего:</i> | | | 792 | | 189 | | 210 | 312 | | 189 | |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа | Объем в часах |
|--|--|---------------|
|--|--|---------------|

| курсов (МДК) | (проект) (если предусмотрены) | |
|--|---|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | | 792 |
| МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | 60 |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | 4 |
| | 1.Требования к организации рабочего места повара в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа. Характеристика, последовательность этапов. | |
| | 2.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. | |
| | 3.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд. | |
| | 4. Требования к организации хранения кулинарных изделий, закусок. | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | не предусмотрено |
| Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | Содержание | 12 |
| | 5.Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров , супов, процессу хранения и подготовки к реализации. | |
| | 6.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 1 |
| | В том числе практических занятий и | 10 |

| | | |
|--|--|---|
| | лабораторных работ: | |
| | Практическое занятие 1. Ознакомление с организацией труда в цехе. | 1 |
| | Практическое занятие 2. Изучение безопасных приемов работы при приготовлении бульонов, отваров, супов. | 1 |
| | Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов. | 1 |
| | Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре. | 1 |
| | Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов. | 1 |
| | Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов. | 1 |
| | Практическое занятие 7. Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов. | 1 |
| | Практическое занятие 8. Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки отваров. | 1 |
| | Практическое занятие 9. Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, | 1 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов. | |
| | Практическое занятие 10. Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов. | 1 |
| | Содержание | 10 |
| | 7. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, прочесу хранения и подготовки к реализации. | 1 |
| | 8. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. | 1 |
| | 9. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 |
| | 10. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи /прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. | 1 |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | В том числе практических занятий и лабораторных работ: | 6 |
| | Практическое занятие 11. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов. | 1 |
| | Практическое занятие 12. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов. | 1 |
| | Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов. | 1 |
| | Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов. | 1 |

| | | |
|--|--|-----------|
| | Практическое занятие 15. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1 |
| | Практическое занятие 16. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов. | 1 |
| | Содержание | 32 |
| Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 11. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. | 1 |
| | 12. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. | 1 |
| | 13. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 |
| | 14. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 |
| | 15. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи / прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. | 1 |
| | 16. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи / прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. | 1 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ: | 26 |
| | Практическое занятие 17. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в жареном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 18. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в отварном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 19. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в запеченном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 20. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в тушеном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 21. Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий в отварном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 22. Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий в запеченном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 23. Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий в тушеном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 24. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок в отварном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 25. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок в жареном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 26. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы. | 1 |
| | Практическое занятие 27. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрогрилей. | 1 |
| | Практическое занятие 28. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа. | 1 |
| | Практическое занятие 29. Тренинг по отработке умений | 1 |

| | | |
|--|--|---|
| | безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата. | |
| | Практическое занятие 30. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования. | 1 |
| | Практическое занятие 31. Составление инструкции работы раздатчика. | 1 |
| | Практическое занятие 32. Составление инструкции и организации работы раздачи раздатчика. | 1 |
| | Практическое занятие 33. Составление инструкции и организации работы раздачи и рабочего места раздатчика. | 1 |
| | Практическое занятие 34. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 35. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 36. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 37. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 38. Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 39. Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, | 1 |

| | | |
|--|--|----|
| | тушеном виде. | |
| | Практическое занятие 40. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 41. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде. | 1 |
| | Практическое занятие 42. Организация рабочего места повара. | 1 |
| | Дифференцированный зачёт | 2 |
| <p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении ПМ02«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p> <p>МДК 02.01</p> <p>«Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»:</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций.</p> <p>По темам МДК02.01:</p> <p>Тема 1.1.</p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Тема 1.2</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.</p> <p>Тема 1.3</p> | | 42 |

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.

Тема 1.4

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. Составление таблицы по теме: « Основные способы тепловой обработки».
2. Составление таблицы по теме: «Характеристика способов нагрева».
3. Составление таблицы по теме: «подбор оборудования для горячего цеха».
4. Составление технологического процесса приготовления бульонов (по заданию преподавателя).
5. Составление технологического процесса приготовления бульонов (по заданию преподавателя).
6. Составление технологического процесса приготовления бульонов (по заданию преподавателя).
7. Составление технологического процесса приготовления бульонов (по заданию преподавателя).
8. Составление технологического процесса приготовления заправочных супов (по заданию преподавателя).
9. Составление технологического процесса приготовления заправочных супов (по заданию преподавателя).
10. Составление технологического процесса приготовления заправочных супов (по заданию преподавателя).
11. Составление технологического процесса приготовления заправочных супов – пюре.
12. Составление технологического процесса приготовления горячих соусов.
13. Составление компоновки горячего цеха.
14. Составление компоновки рыбного цеха.
15. Составление компоновки мясного цеха.
16. Составление компоновки холодного цеха.
17. Составление схемы приготовления борща с капустой и картофелем.
18. Составление схемы приготовления рассольника ленинградского.
19. Составление схемы приготовления супа полевого.
20. Составление схемы приготовления супа – пюре из разных овощей.
21. Составление схемы приготовления супа – рисового из крупы рисовой.
22. Составление схемы приготовления супа – тукмас с катыком.
23. Составление схемы приготовления куллама.
24. Составление схемы приготовления бишбармака.
25. Составление схемы приготовления супа холодного.
26. Составление схемы по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов».
27. Составление схемы по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению соусов».
28. Составление схемы по теме: «Организация и техническое оснащение работ по хранению горячих соусов».
29. Составление схемы по теме: «Организация и техническое

| | | |
|--|-------------------------------------|-------------------|
| <p>оснащение работ по подготовке к реализации горячих соусов».</p> <p>30. Составление общей схемы по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов».</p> <p>31. Составление схемы по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».</p> <p>32. Составление схемы по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».</p> <p>33. Составление схемы по теме: «Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».</p> <p>34. Составление общей схемы по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».</p> <p>35. Подготовка сообщения по теме: «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок».</p> <p>36. Подготовка сообщения по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов».</p> <p>37. Подготовка сообщения по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов».</p> <p>38. Подготовка сообщения по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».</p> <p>39. Подготовка компьютерной презентации по теме: «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок».</p> <p>40. Подготовка компьютерной презентации по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов».</p> <p>41. Подготовка компьютерной презентации по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов».</p> <p>42. Подготовка компьютерной презентации по теме: «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок».</p> | | |
| <p>МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> | | <p>210</p> |
| <p>Раздел N 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, запуск разнообразного ассортимента.</p> | | <p>72</p> |
| <p>Тема 1.1</p> | <p>Содержание</p> | <p>16</p> |
| <p>Приготовление, назначение, подготовка к реализации</p> | <p>Классификация и ассортимент,</p> | |

| | | |
|-------------------|--|-----------|
| бульонов, отваров | пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | <i>12</i> |
| | Практическое занятие 1. Расчет количества продуктов для приготовления 10-ти литров мясокостного бульона. | 1 |
| | Практическое занятие 2. Расчет количества продуктов для приготовления 4-х литров бульона из птицы. | 1 |
| | Практическое занятие 3. Расчет количества продуктов для приготовления 2-х литров овощного отвара. | 1 |
| | Практическое занятие 4. Расчет количества продуктов для приготовления 3-х литров овощного отвара. | 1 |
| | Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления 2-х литров отвара из риса. | 1 |
| | Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления 3-х литров отвара из риса. | 1 |

| | | |
|--|--|-----------|
| | Практическое занятие 7. Расчет количества сырья для приготовления 2-х литров рыбного бульона. | 1 |
| | Практическое занятие 8. Расчет количества сырья для приготовления 3-х литров рыбного бульона. | 1 |
| | Практическое занятие 9. Решение задач на нахождение массы брутто. | 1 |
| | Практическое занятие 10. Решение задач на нахождение нетто отходов. | 1 |
| | Практическое занятие 11. Расчет количества сырья для приготовления 3-х литров мясного бульона. | 1 |
| | Практическое занятие 12. Расчет количества сырья для приготовления 5-х литров мясного бульона. | 1 |
| | Содержание | 32 |
| Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к | |

| | | |
|--|---|------------------|
| | <p>качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.</p> | |
| | <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> | <p>22</p> |
| | <p>Практическое занятие 13. Расчёт количества сырья для приготовления щей.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 14. Организация рабочего места повара по приготовлению щей.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 15. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления щей.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 16. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки щей.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 17. Расчёт количества сырья для приготовления борщей.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 18. Организация рабочего места повара по приготовлению борщей.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 19. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для</p> | <p>1</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | приготовления борщей. | |
| | Практическое занятие 20. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки борщей. | 1 |
| | Практическое занятие 21. Расчёт количества сырья для приготовления рассольников. | 1 |
| | Практическое занятие 22. Организация рабочего места повара по приготовлению рассольников. | 1 |
| | Практическое занятие 23. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления рассольников. | 1 |
| | Практическое занятие 24. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки рассольников. | 1 |
| | Практическое занятие 25 Расчёт количества сырья для приготовления солянок. | 1 |
| | Практическое занятие 26. Организация рабочего места повара по приготовлению солянок. | 1 |
| | Практическое занятие 27. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления солянок. | 1 |
| | Практическое занятие 28. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в | 1 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | процессе варки солянок. | |
| | Практическое занятие 29. Составление технологических схем процесса приготовления заправочных супов: супы-пюре, супы – кремы. | 1 |
| | Практическое занятие 30. Расчёт количества сырья для приготовления картофельного супа с овощами и составление технологических схем процесса его приготовления. | 1 |
| | Практическое занятие 31. Расчёт количества сырья для приготовления картофельного супа с бобовыми, макаронными изделиями и составление технологических схем процесса его приготовления. | 1 |
| | Практическое занятие 32. Составление технологических схем процесса приготовления супа с крупами. | 1 |
| | Практическое занятие 33. Составление техноко-технологических карт процесса приготовления и оценка качества супов. | 1 |
| | Практическое занятие 34. Составление техноко-технологических карт процесса приготовления и оценка качества супов. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких супов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 1 |
| | Содержание | 12 |
| Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации супов – пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы | |

| | | |
|--|---|-----------------|
| | <p>закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p> | |
| | <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> | <p>8</p> |
| | <p>Практическое занятие 35. Расчёт количества сырья для приготовления супов-пюре.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 36. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 37. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления молочных и сладких диетических супов.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 38. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки молочных и сладких диетических супов.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 39. Расчёт количества сырья для приготовления вегетарианских супов разнообразного ассортимента.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 40. Организация рабочего места повара по приготовлению приготовления вегетарианских супов разнообразного ассортимента.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 41. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для</p> | <p>1</p> |

| | | |
|---|---|-----------|
| | приготовления вегетарианских супов разнообразного ассортимента. | |
| | Практическое занятие 42. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов – пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. | 1 |
| Тема 1.4. | Содержание | 12 |
| Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 8 |
| | Практическое занятие 43. Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации холодных супов и организация рабочего места повара по его приготовлению: окрошки на кефире. Приготовление. | 1 |
| | Практическое занятие 44. Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации холодных супов и организация рабочего места повара по его приготовлению: белорусского холодника. Приготовление. | 1 |

| | | |
|---|---|-----------|
| | <p>Практическое занятие 45. Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации холодного супа с плавленым сырком и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 46. Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации холодного супа свекольного гаспачо и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 47. Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации супов региональной кухни - Улюш и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 48. Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации супов региональной кухни - тукмас и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 49. Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации супов региональной кухни - куллама и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 50. Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации супов региональной кухни – отварной курицы с картофелем по башкирски и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.</p> | 1 |
| Раздел2 . Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | | 30 |
| Тема 2.1. Классификация, ассортимент, | Содержание | 2 |
| | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к | |

| | | |
|--|--|------------------|
| значение в питании горячих соусов | качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | Не предусмотрено |
| Тема 2.2. | Содержание | 24 |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства | <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.</p> | |

| | | |
|--|--|-----------|
| | Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 17 |
| | Практическое занятие 51. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | 1 |
| | Практическое занятие 52. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. | 1 |
| | Практическое занятие 53. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного и его производных. | 1 |
| | Практическое занятие 54. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса молочного и его производных. | 1 |
| | Практическое занятие 55. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса сметанного и его производных. | 1 |
| | Практическое занятие 56. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. (по заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 57. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.(по заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 58. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на | 1 |

| | | |
|---|---|----------|
| | основе концентратов промышленного производства(по заданию преподавателя). | |
| | Практическое занятие 59. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. (по заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 60. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. | 1 |
| | Практическое занятие 61. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования белого соуса. | 1 |
| | Практическое занятие 62. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования красного соуса. | 1 |
| | Практическое занятие 63. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования сметанного соуса. | 1 |
| | Практическое занятие 64. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования грибного соуса. | 1 |
| | Практическое занятие 65. Приемы оформления тарелки соусами.(по заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 66. Приемы оформления тарелки соусами.(по заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 67. Приемы оформления тарелки соусами.(по заданию преподавателя). | 1 |
| Тема 2.3 | Содержание | 2 |
| Приготовление, подготовка к реализации яично – масляных соусов, соусов на сливках | 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. | |

| | | |
|---|--|-----------|
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 |
| | Практическое занятие 68. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных. | 1 |
| | Практическое занятие 69. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на сливках. | 1 |
| Тема 2.4 | Содержание | 2 |
| Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 |
| | Практическое занятие 70. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов. | 1 |
| | Практическое занятие 71. Приготовление, подготовка к реализации региональных, вегетарианских, диетических соусов. | 1 |
| Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | 40 |
| Тема 3.1. | Содержание | 32 |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | 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, в том числе диетического. Методы | |

| | | |
|--|---|-----------|
| | <p>приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запеканке, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p> | |
| | <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> | <p>22</p> |
| | <p>Практическое занятие 72. Подготовка рабочее место повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовление, подготовки к реализации горячих блюд.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 73. Применение основных правил приготовления горячих блюд и гарниров.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 74. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд.</p> | <p>1</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>Практическое занятие 75. Составление последовательности технологических операций для приготовления блюда «Запеканка картофельная с овощами».</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 76. Приготовление горячего блюда-картофельное пюре с морковью. Расчет сырья.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 77. Приготовление горячего блюда-французское картофельное пюре с горчицей. Расчет сырья.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 78. Приготовление горячего блюда-голубцы овощные. Расчет сырья.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 79. Приготовление горячего блюда - запеченные овощи в духовке. Расчет сырья.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 80. Приготовление горячего блюда-отварного мяса с овощами . Расчет сырья.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 81. Составление последовательности технологических операций для приготовления блюда «Запеканка картофельная с овощами и грибами. Расчет сырья.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 82. Подготовка рабочее место повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовление, подготовки к реализации гарниров из овощей и грибов</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 83. Применение основных правил приготовления гарниров из овощей и грибов.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 84. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации гарниров из овощей и грибов.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 85. Выполнение технологии</p> | 1 |

| | | |
|---|--|---|
| | (составление технологических карт) приготовления гарниров из овощей и грибов. (По заданию преподавателя). | |
| | Практическое занятие 86. Выполнение технологии (составление технологических карт) приготовления гарниров из овощей и грибов. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 87. Выполнение технологии (составление технологических карт) приготовления гарниров из овощей и грибов. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 88. Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из овощей и грибов. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 89. Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из овощей и грибов. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 90. Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из овощей. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 91. Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из грибов. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 92. Составление последовательности технологических операций для приготовления блюда «Запеканка картофельная с овощами и грибами» | 1 |
| | Практическое занятие 93. Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из овощей и грибов. (По заданию преподавателя). | 1 |
| Тема 3.2. | Содержание | 8 |
| 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. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. | |

| | | |
|--|--|-----------------|
| | <p>Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Подбор соусов</p> <p>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Подбор соусов</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p> | |
| | <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> | <p>6</p> |

| | | |
|--|---|-----------|
| | <p>Практическое занятие 94. Подготовка рабочего места повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовление, подготовки к приготовлению, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 95. Применение основных правил приготовления горячих блюд и гарниров.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 96. Приготовление блюд и гарниров из круп. Расчет сырья – каши: гречневые крупы, пшено, рис. (По заданию преподавателя)</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 97. Приготовление блюд и гарниров из круп: перловые крупы. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 98. Приготовление блюд и гарниров из бобовых (фасоль). Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 99. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром отварные с овощами. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | 16 |
| <p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> | <p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор,</p> | 8 |

| | | |
|--|--|----------|
| | <p>подготовка ароматических веществ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 |
| | <p>Практическое занятие 100. Подготовка рабочее место повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовление, подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 101. Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц, творога, сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 102. Применение основных правил приготовления</p> | 1 |

| | | |
|---|---|----------|
| | и реализации блюд из яиц, творога, сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя). | |
| | Практическое занятие 103. Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 104. Применение основных правил приготовления и реализации блюд из творога. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 105. Применение основных правил приготовления и реализации блюд из сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Содержание | 8 |
| | Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспорт | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 |
| | Практическое занятие 106. Подготовка рабочего места повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и | 1 |

| | | |
|--|---|------------------|
| | регламентами при приготовление, подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра. | |
| | Практическое занятие 107. Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц, творога, сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 108. Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 109. Применение основных правил приготовления и реализации блюд из творога. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 110. Применение основных правил приготовления и реализации блюд из сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 111. Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц, творога, сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | 16 |
| | Содержание | 2 |
| Тема 5.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | Не предусмотрено |
| Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного | Содержание | 14 |
| | Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: | |

| | | |
|-----------------------------|--|------------------|
| <p>водного сырья</p> | <p>варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> | |
| | <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> | <p>12</p> |
| | <p>Практическое занятие 112. Подготовка рабочее место повара, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления и подготовки к реализации блюд из рыбы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 113. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, разнообразного ассортимента.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 114. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практическое занятие 115. Приготовление рыбных блюд на пару. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)</p> | <p>1</p> |

| | | |
|--|---|-----------|
| | Практическое занятие 116. Выполнение технологии приготовления припущенной рыбы. | 1 |
| | Практическое занятие 117. Блюда из жареной рыбы приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 118. Подготовка рабочее место, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления и подготовки к реализации блюд из нерыбного водного сырья в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1 |
| | Практическое занятие 119. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | 1 |
| | Практическое занятие 120. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 121. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 122. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| | Практическое занятие 123. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. Расчет сырья. (По заданию преподавателя) | 1 |
| Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | 34 |
| Тема 6.1. | Содержание | 4 |
| Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. | |

| | | |
|---|---|------------------|
| | Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | Не предусмотрено |
| Тема 6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Содержание | 18 |
| | <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 14 |
| | Практическое занятие 124. Подготовка рабочее место повара, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления и подготовки к реализации блюд из мяса, мясных продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1 |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>Практическое занятие 125. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд из мяса, мясных продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 126. Выполнение технологии приготовления простых блюд, из мясо.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 127. Выполнение технологии приготовления простых блюд из мясопродуктов.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 128. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Сосиски и сардельки отварные. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 129. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Колбаса отварная. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 130. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Колбаса, сосиски, сардельки жаренные. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 131. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Ветчина жаренная. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 132. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Котлеты, биточки, шницели. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 133. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Фрикадельки жаренные во фритюре Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 134. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Говядина, свинина, баранина отварная. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 135. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Жаренное мясо Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 136. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Тушеное мясо. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 137. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Гуляш. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p> | 1 |

| | | |
|---|---|-----------|
| | Содержание | 12 |
| <p>Тема 6.3</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>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. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 10 |
| | <p>Практическое занятие 138.</p> <p>Подготовка рабочее место повара, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления и подготовки к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 139.</p> <p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд</p> | 1 |

| | | |
|--|---|------------|
| | из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| | Практическое занятие 140. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Жареная птица. Расчет сырья. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 141. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Жареная дичь. Расчет сырья. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 142. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Жареный кролик. Расчет сырья. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 143. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Блюда из тушеной птицы. Расчет сырья. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 144. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Блюда из тушеной дичи. Расчет сырья. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 145. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Блюда из тушеного кролика. Расчет сырья. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 146. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Блюда из рубленой птицы, дичи. Расчет сырья. (По заданию преподавателя). | 1 |
| | Практическое занятие 147. Приготовление, оформление и отпуск блюд из кролика. Расчет сырья. (По заданию преподавателя). | 1 |
| Дифференцированный зачёт | | 2 |
| Тематика самостоятельной учебной работы при изучении: ПМ02«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» МДК 02.02. « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | 147 |

Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.

Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Подготовка компьютерных презентаций.

По темам МДК02.02:

Раздел N 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, запуск разнообразного ассортимента.

Раздел2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

Раздел 3.Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

1.Составление таблицы по теме «Классификация бульонов».

2.Подготовка информации по теме «Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов».

3.Подготовка информации по теме «Организация работы в суповом отделении».

4.Составление схемы приготовления овощной пассеровки.

5.Составление схемы приготовления мучных пассеровок.

6.Составление схемы приготовления мясо - костного бульона.

7.Составление схемы приготовления бульона из птицы.

8.Составление схемы приготовления грибного отвара.

9.Подготовка информации по теме «Заправочные супы».

10.Составление схемы приготовления щей по-уральски.

11.Составление схемы подготовки свёклы для борща.

12.Составление схемы подготовки солёных огурцов.

13.Составление схемы приготовления рассольника Ленинградского.

14.Составление схемы приготовления солянки домашней.

15.Составление схемы приготовления супа картофельного.

16.Составление схемы приготовления супа горохового.

17.Составление схемы приготовления супа картофельного с фасолью.

18.Составление схемы приготовления супа с крупой.

19.Составление схемы приготовления супа харчо.

20.Составление схемы приготовления супа-лапши по-домашнему.

21.Составление таблицы по соблюдению правил варки супов.

22-29.Подготовка информации по подготовке рабочего места в суповом отделении по приготовлению заправочных супов.(По заданию преподавателя).

30-40.Оформление технологических карт на заправочные супы с

использованием Сборника рецептур и кулинарных изделий.

40-46. Решение задач на определение расчёта норм закладки и выхода заправочных супов.

47. Составление презентации по теме «Заправочные супы».

48. Исследовательские работы по теме «Заправочные супы».

49. Подготовка информации по теме «Пищевая ценность и значение супов-пюре».

50. Презентация молочных супов.

51. Подготовка информации по теме «Диетические супы».

52. Составление схемы приготовления супа молочного с крупой.

53. Решение задач на определение расчёта норм закладки и выхода супов-пюре.

54. Подготовка информации по теме «Холодные супы».

55. Решение задач на определение расчёта норм закладки и выхода холодных супов».

56. Создание презентации по теме «Холодные супы».

57. Составление технологической схемы приготовления холодного борща.

58. Составление технологической схемы приготовления окрошки мясной на кефире.

59. Составление технологической схемы приготовления окрошки овощной.

60. Создание презентации по теме «Соусы».

61. Составление технологической схемы приготовления коричневого бульона.

62. Составление технологической схемы приготовления соуса красного основного.

63. Составление технологической схемы приготовления сметанного соуса основного.

Составление технологической схемы приготовления грибного соуса основного.

64. Исследовательские работы по теме «Соусы на сливках».

65. Исследовательские работы по теме «Региональные соусы».

66. Исследовательские работы по теме «Вегетарианские соусы».

67. Исследовательские работы по теме «Диетические соусы».

68. Составление кроссвордов по теме «Соусы».

69. Составление технологических схем приготовления региональных соусов.

70. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов.

71. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов (блюда указываются преподавателем).

72. Оформление технологических карт на холодные соусы.

73. Оформление технологических карт на горячие соусы (блюда указываются преподавателем) с использованием 74-78. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

79-81. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых соусов.

82. Составление презентации по теме «Овощные блюда»

83. Исследовательские работы по теме: «Значение горячих овощных блюд в питании человека».

84. Исследовательские работы по теме: «Горячие блюда и гарниры из

картофеля».

85. Исследовательские работы по теме: «Блюда и гарниры из жареных овощей».

86. Исследовательские работы по теме: «Блюда из грибов».

87. Исследовательские работы по теме: «Правила подбора соусов к овощным блюдам».

88. Исследовательские работы по теме: «Методы сервировки и подачи блюд из овощей и грибов».

89. Составление кроссвордов по теме «Горячие блюда и гарниры из овощей и грибов».

90. Презентация кулинарных блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента.

91. Рефераты на тему: «Горячие блюда из овощей и грибов».

92. Составление схемы приготовления зраз картофельных.

93. Составление схемы приготовления оладьев из кабачков.

94. Составление схемы приготовления картофельного пюре.

95. Составление схемы приготовления перца фаршированного.

96. Составление схемы приготовления грибов с картофелем.

97. Составление схемы приготовления картофельной запеканки с грибами.

98. Подготовка информации по теме «Новое оформление блюд из овощей и грибов».

99. Подготовка информации по теме «Сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов».

100. Подготовка информации по теме «Товароведная характеристика круп, бобовых и макаронных изделий».

101. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции.

102. Расчет выхода каш различной консистенции.

103. Составление схемы приготовления макарон, запечённых с сыром.

104. Подготовка информации по теме «Горячие блюда из яиц».

105-110. Исследовательские работы по теме: «Приготовление блюд из сыра».

111. Составление схемы приготовления сырников.

112. Составление схемы приготовления запеканки из творога.

113. Подготовка информации по теме «Приготовление дрожжевого теста».

114. Подготовка информации по теме «Приготовление блинчиков, блинов, оладий, пончиков».

115. Подготовка информации по теме «Новое в оформлении изделий из дрожжевого теста».

116. Составление схемы приготовления вареников.

117. Подготовка информации по теме «Значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья».

118. Подготовка информации по теме «Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья».

119. Составление схем приготовления рыбы в тесте.

120. Составление схем приготовления рыбы по-русски.

121. Составление схем приготовления фрикаделек рыбных.

122. Составление кроссвордов по теме «Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья».

123-132. Оформление технологических карт по теме «Горячие рыбные

| | |
|--|------------------------|
| блюда». 133. Составление схемы первичной обработки говядины. 134. Указание кулинарного назначения частей говядины в конспекте. 135. Обозначение на схеме частей туши говядины. 137. Определение по приведенному набору продуктов названия блюда. 138. Составление схемы приготовления из гуляша. 139. Оформление таблицы по теме «Гарниры и соусы при отпуске тушеных блюд». 140. Заполнение таблицы по теме «Блюда из мясной котлетной массы». 141. Составление таблицы по теме «Соответствие формы мясного полуфабриката гарниру и соусу». 142. Заполнение таблицы по теме «Требования к качеству мясных блюд». 143. Составление схемы приготовления отварной домашней птицы. 144. Заполнение таблицы «Сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы». 145. Составление схемы приготовления курицы жаренной. 146. Составление схемы приготовления птицы, тушенной в соусе. 147. Подготовка информации по теме «Новое в оформлении мясных блюд и блюд из домашней птицы». | |
| Учебная практика | 210 |
| Производственная практика | 312 |
| Курсовой проект (работа) | <i>Не предусмотрен</i> |
| | |
| Всего | 792 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ.02 предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

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

- перчатки силиконовые.

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд ИПК имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ИПК выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для обучающихся:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. -400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. - 13-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с.
5. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» - М.: Академия, 2017.

Основные источники для преподавателя:

- Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 6Юн,
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.2. Основные электронные издания

Интернет-ресурсы для преподавателя:

- <http://art-cooking.ru>
- <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
- 3-www.chefs.ru
- www.povarenok.ru
- www.supercook.ru

3.2.3. Дополнительные источники

- 1.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
- 2.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 192 с.
- 3.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.
- 4.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.
- 5.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 512 с.
- 6.Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 64 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля Результаты (освоенные профессиональные | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|------------------------|----------------------|
| | | |

| компетенции) | | |
|--|--|---|
| <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 выполнения 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, | <p>Входной контроль: тестирование Текущий контроль: устный и письменный опрос; решение ситуационных задач; оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; тестирование по темам МДК; выполнение рефератов, докладов; участие в исследовательской, творческой работе; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; отчеты по практическим работам. Итоговый контроль по разделу: дифференцированный зачет</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. | |
| <p>ПК 2.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5</p> <p>Осуществлять приготовление,</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических</p> | <p>Входной контроль:</p> <p>тестирование</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный и письменный опрос;</p> <p>решение ситуационных задач;</p> <p>оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах;</p> <p>тестирование по темам МДК;</p> <p>выполнение рефератов, докладов;</p> <p>участие в исследовательской, творческой работе;</p> <p>оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</p> <p>отчеты по практическим работам.</p> <p>Итоговый контроль по разделу:</p> <p>дифференцированный зачет</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 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, заказа; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда;</p> | |
| <p>ПК 2.6</p> <p>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</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> |
| <p>ПК 2.8</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p> | <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 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</p> | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практики</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>заданию, рецептуре: эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p> | |
|--|---|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| | | |
|---|---|--|
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> | <p>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> | |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>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> | |
| <p>ОК.03 Планировать и реализовывать</p> | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| собственное профессиональное и личностное развитие | точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 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 | понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 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 | |

**Личностные результаты
реализации программы воспитания**

| | |
|--|-------------|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». | ЛР4 |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | ЛР13 |
| Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций | ЛР24 |