

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ
СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 173_ от «29»_08_ 2018г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2018 г.

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания
Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано
Зам. директора по НМР
Костина А.А.

Автор: Пономарева О.А.

Эксперт: Косов Д.А.
(подпись) (Ф.И.О.)
Директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденное приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – 868 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 828 часов, в том числе:

- теоретическое обучение - 110 часов;
- лабораторные и практические занятия, включая семинары – 106 часов;
- учебная практика – 252 часов;
- производственная практика – 360 часа.

Самостоятельная работа обучающегося - 8 часов.

Консультации – 14 часов.

Промежуточная аттестация - 18 часов.

В том числе **учебная нагрузка из вариативной части циклов - 64 часа.**

1.4. Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части учебных циклов ППКРС¹

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

– выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– порционирования (комплектования), упаковки на вынос;

уметь:

– 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;

– использовать новые технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

знать:

– 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 в

¹ В том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основании сопоставления ФГОС СПО и ПС.

соответствии с требованиями WorldSkills;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями²:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

² Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом ФГОС СПО.

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Всего учебных занятий, часов	в т.ч. теоретическое обучение	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	консультации			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	52	48	20	16			4	12	--
ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	88	88	26	14				48	
ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	60	60	14	10				36	
ПК 2.1.- 2.8	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из	50	50	10	16				24	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

ОК 1-7, 9,10	овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента									
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	48	48	14	16				18	
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	72	70	8	8			2	54	-
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	118	104	18	26	6	6	2	60	
	Производственная практика, часов	360	360							360
	Консультация к ПМ.01	8				8				
	Промежуточная аттестация ПМ.01	12					12			
	Всего:	868	828	110	106	14	18	8	252	360

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		52
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, последовательность этапов. 2. Технологический цикл приготовления горячих кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 4. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд. 6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих кулинарных изделий, закусок	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	4
Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.		2

	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание учебного материала	4
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала	6
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд.	
	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих кулинарных изделий, закусок.	
	3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	4. Организация хранения, отпуска горячих блюд, с раздачи/прилавка.	
	5. Организация хранения, отпуска горячих кулинарных изделий., закусок с раздачи/прилавка.	
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд,	2

	кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2
	Самостоятельная работа . Подготовка презентации «Организация рабочего места для приготовления определенных блюд»	4
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		12
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		88
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание учебного материала	
	1.	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров
	2.	Приготовление бульонов и отваров.
	3.	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Правила разогревания. Техника порционирования варианты оформления для подачи.
	4.	Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.
	2.	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.
	3.	Особенности приготовления щей, требования к качеству, оформление, отпуск.

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	4.	Особенности приготовления борщей, требования к качеству, оформление, отпуск.		
	5	Особенности приготовления рассольников, требования к качеству, оформление, отпуск.		
	6.	Особенности приготовления солянок, требования к качеству, оформление, отпуск.		
	7.	Особенности приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, оформление, отпуск.		
	8.	Особенности приготовления супов без картофеля с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, оформление, отпуск.		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей.			2
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок.			4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		8	
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании пюреобразных и разных супов.		
	2.	Особенности приготовления супов-пюре, требования к качеству, оформление, отпуск.		
	3.	Особенности приготовления молочных супов, требования к качеству, оформление, отпуск.		
	4.	Особенности приготовления сладких супов, требования к качеству, оформление, отпуск.		
	5.	Особенности приготовления диетических супов, требования к качеству, оформление, отпуск.		
	6.	Особенности приготовления, вегетарианских супов, требования к качеству, условия и сроки хранения, оформление, отпуск.		
	7.	Правила оформления и отпуска супов. Методы сервировки и подачи.		
	8.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.			4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание учебного материала		6	
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных супов.		
	2.	Особенности приготовления холодных супов, требования к качеству, оформление.		
	3.	Методы сервировки и подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		
	4.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании региональных супов.		
	5.	Особенности приготовления региональных супов, требования к качеству, оформление.		
	6.	Методы сервировки и подачи, региональных супов. Выбор посуды для отпуска. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		

	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
Учебная практика		48
Виды работ:		
1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
2. Приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.		
5. Хранение с учетом температуры подачи супов		
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты .		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		60
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих соусов.	
	2. Ассортимент, характеристика, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	6
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов и соусным полуфабрикатам.	
	2. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления.	
	3. Приготовление соуса красного основного и его производных, требования к качеству.	
	4. Приготовление соуса белого основного и его производных, требования к качеству.	

	5	Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, требование к качеству.	
	6	Приготовление соусов на основе концентратов промышленного производства, требования к качеству.	
	Лабораторная работа 5. Приготовление красного соуса и его производных.		4
	Лабораторная работа 6. Приготовление соусов молочного и грибного.		2
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание учебного материала		4
	1.	Приготовление соусов яично-масляных, кулинарное назначение, требования к качеству.	
	2.	Приготовление соусов на сливках, кулинарное назначение, требования к качеству.	
	3.	Приготовление масляных смесей, кулинарное назначение, требования к качеству.	
	4.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
	Лабораторная работа 7. Приготовление яично-масляных соусов		2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание учебного материала		2
	1.	Приготовление соусов сладких, региональных, кулинарное назначение, требования к качеству	
	2.	Приготовление соусов вегетарианских, диетических, кулинарное назначение, требования к качеству	
	Лабораторная работа 8. Приготовление сладких, вегетарианских, диетических соусов		2
Учебная практика Виды работ: 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Оценка качества соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			36

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		50	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала		6
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2.	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, требования к качеству.	
	3.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, требования к качеству.	
	4.	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, требования к качеству.	
	5.	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей, требования к качеству.	
	6.	Приготовление блюд из грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов		
Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов		4	
Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов		4	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала		4
	1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.	Приготовление блюд из каш, требования к качеству.	
	3.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых, требования к качеству.	
	4.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, требования к качеству.	
Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		4	
Учебная практика Виды работ: 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		24	

<p>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>4. Оценка качества блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>			
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		48	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала		6
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра.	
	2.	Приготовление отварных блюд из яиц, требования к качеству.	
	3.	Приготовление жареных блюд из яиц, требования к качеству.	
	4.	Приготовление запеченых блюд из яиц, требования к качеству.	
	5.	Приготовление горячих блюд из творога, требования к качеству.	
	6.	Приготовление горячих блюд из сыра, требования к качеству.	
Практическое занятие 9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.		2	
Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц.		2	
Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога.		4	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание учебного материала		8
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	
	2.	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников. Требования к качеству.	
	3.	Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков. Требования к качеству.	
	4.	Приготовление горячих блюд из муки: блинов, оладий. Требования к качеству.	

	5.	Приготовление горячих блюд из муки: пончиков. Требования к качеству.	
	6.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки.	
	7	Методы сервировки и подачи горячих блюд из муки. Выбор посуды для отпуска.	
	8.	Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск вареников,пельменей.		4
	Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск блинов, оладий, пончиков.		4
Учебная практика			18
Виды работ:			
1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			
2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.			
3. Оценка качества блюд из муки перед отпуском, упаковкой на вынос.			
4. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.			
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
6. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.			
7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из муки на вынос и для транспортирования.			
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			72
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		2
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов	
	2.	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания	

	различного типа.		
<p>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	Содержание учебного материала		8
	1.	Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы. Требования к качеству.	
	2.	Приготовление жареных блюд из рыбы. Требования к качеству.	
	3.	Приготовление жареных во фритюре блюд из рыбы. Требования к качеству.	
	4.	Приготовление тушеных блюд из рыбы. Требования к качеству.	
	5.	Приготовление запеченных блюд из рыбы. Требования к качеству.	
	6.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству.	
	7.	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству.	
	8.	Способы хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.		2
	Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.		2
Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.		2	
Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.		2	
Самостоятельная работа. Подготовка презентации по теме «Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья заданного ассортимента»		2	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <p>1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>2. Приготовление, оформление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		54	

<p>4. Оценка качества готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление из блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение и замораживание готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>11. Расчет стоимости блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>			
<p>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>		118	
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>			
<p>Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		4
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	
	2.	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	
	3.	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.).	
	4.	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	
<p>Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		8
	1.	Приготовление отварных и припущенных блюд из мяса. Требования к качеству.	
	2.	Приготовление жареных блюд из мяса. Требования к качеству.	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

продуктов	3.	Приготовление жареных блюд из мяса. Требования к качеству.	
	4.	Приготовление тушеных блюд из мяса. Требования к качеству.	
	5.	Приготовление запеченных блюд из мяса. Требования к качеству.	
	6.	Приготовление блюд из рубленой массы без хлеба. Требования к качеству.	
	7.	Приготовление блюд из рубленой массы с хлебом. Требования к качеству.	
	8.	Приготовление блюд из субпродуктов. Требования к качеству.	
	Лабораторное занятие 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде.		4
	Лабораторное занятие 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.		4
	Лабораторное занятие 23. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса.		4
	Лабораторное занятие 24. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов.		4
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		6
	1.	Приготовление отварных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	
	2.	Приготовление припущенных блюд из домашней птицы, дичи, кролика	
	3.	Приготовление жареных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	
	4.	Приготовление тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика	
	5.	Приготовление запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика	
	6.	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд	
	Лабораторное занятие 25. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.		4
	Лабораторное занятие 26. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи.		2
	Лабораторное занятие 27. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика.		4
Самостоятельная работа. Подготовка презентации по теме «Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи кролика заданного ассортимента»		2	

<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 11. Расчет стоимости горячих блюд. 12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из мяса, мясных продуктов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 		60
Консультации		6
Промежуточная аттестация		6
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 		360

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

<p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
Консультация к ПМ.02	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12
Объем образовательной нагрузки	868

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть 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 (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: Учебная кухня

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы и стулья, шкафы, учительский стол, ученическая доска, компьютерный стол.

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Видеоматериал.
3. Плакаты, буклеты.
4. Муляжи блюд.
5. Наборы специй и приправ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектаutomаты, электрофритюрницы, холодильники, водонагреватель, овощерезки, миксеры, блендеры, сластер, моечные ванны. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Производственные столы
2. Весы настольные электронные
3. Разделочные доски
4. Поварские ножи
5. Кастрюли
6. Сковороды
7. Сотейники
8. Лотки
9. Противни
10. Дуршлаг и сита
11. Шумовки

12. Миски

13. Соусники

14. Ложки, лопатки, щипцы, вилки.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
- 13.Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
- 14.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.
- 15.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
- 16.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 17.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 18.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. 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.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготавливает и убирает рабочее места, подготавливает к работе сырье, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</p>	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.</p>
	<p>Подготавливает к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	
<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление хранение, отпуск бульонов, отваров</p>	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции</p>
	<p>Производит расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p>	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.</p>

	Производит расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Производит расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Производит расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Производит расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений³.

³ Результаты указываются в соответствии с паспортом и разделом 2 рабочей программы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную	

профессионального модуля. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля.

	терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	описывает значимость своей профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

<p>ПК2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; — выборе, оценке качества, безопасности продуктов 	<p>Виды работ на практике</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; — оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.</p> <p>Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p> <p>Практическое занятие 3. Тренинг</p>

	<p>обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> — своевременно оформлять заявку на склад; — осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; — соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ 	<p>по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); — виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Технологический цикл приготовления горячих кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих кулинарных изделий, закусок</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>

		<p>Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>
<p>ПК2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, 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 	<p>Виды работ на практике Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>

		рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	Тематика лабораторных работ /практических занятий
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, 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. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров</p> <p>Приготовление бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Правила разогревания.</p> <p>Техника порционирования варианты оформления для подачи.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров</p>
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, 	<p>Виды работ на практике</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд,</p>

<p>ассортимента</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>— порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>— ведении расчетов с потребителями</p>	<p>кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
	<p>Уметь:</p> <p>— соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>— выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей.</p> <p>Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок.</p> <p>Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.</p> <p>Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов</p>

	<p>хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации супов 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.</p> <p>Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.</p> <p>Особенности приготовления щей, требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Особенности приготовления борщей, требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Особенности приготовления рассольников, требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Особенности приготовления солянок, требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Особенности приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>Требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Особенности приготовления супов без картофеля с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>Требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании пюреобразных и разных супов.</p> <p>Особенности приготовления супов-пюре, требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Особенности приготовления молочных супов, требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Особенности приготовления сладких супов, требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Особенности приготовления диетических супов, требования к качеству, оформление, отпуск.</p> <p>Особенности приготовления, вегетарианских супов, требования к качеству, условия и сроки хранения, оформление, отпуск.</p>

		<p>Правила оформления и отпуска супов. Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных супов.</p> <p>Особенности приготовления холодных супов, требования к качеству, оформление.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании региональных супов.</p> <p>Особенности приготовления региональных супов, требования к качеству, оформление.</p> <p>Методы сервировки и подачи, региональных супов. Выбор посуды для отпуска. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов 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 	<p>Виды работ на практике</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных,</p>

		<p>охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Лабораторная работа 5. Приготовление красного соуса и его производных.</p> <p>Лабораторная работа 6. Приготовление соусов молочного и грибного.</p> <p>Лабораторная работа 7. Приготовление яично-масляных соусов</p> <p>Лабораторная работа 8. Приготовление сладких, вегетарианских, диетических соусов</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при 	<p>Перечень тем, включенных в МДК)</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих соусов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p> <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов и</p>

	<p>приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 	<p>соусным полуфабрикатам. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления. Приготовление соуса красного основного и его производных, требования к качеству. Приготовление соуса белого основного и его производных, требования к качеству. Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, требование к качеству. Приготовление соусов на основе концентратов промышленного производства, требования к качеству. Приготовление соусов яично-масляных, кулинарное назначение, требования к качеству. Приготовление соусов на сливках, кулинарное назначение, требования к качеству. Приготовление масляных смесей, кулинарное назначение, требования к качеству. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приготовление соусов сладких, региональных, кулинарное назначение, требования к качеству Приготовление соусов вегетарианских, диетических, кулинарное назначение, требования к качеству</p>
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к 	<p>Виды работ на практике Приготовление, оформление горячих блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального</p>

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <p>– ведении расчетов с потребителями</p>	<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе, горячих блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>
	<p>Уметь:</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов</p> <p>Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов</p> <p>Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов</p> <p>Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>
	<p>Знать:</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК)</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров</p>

	<p>хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 	<p>из овощей и грибов Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, требования к качеству. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, требования к качеству. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, требования к качеству. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей, требования к качеству. Приготовление блюд из грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд и гарниров из круп, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд из каш, требования к качеству. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, требования к качеству. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, требования к качеству. Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 	<p>Виды работ на практике Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p>

		<p>безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p>
	<p>Уметь: — выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи 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.</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие 9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов. Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц. Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск вареников, пельменей. Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск блинов, оладий, пончиков.</p>

	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК)</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление отварных блюд из яиц, требования к качеству. Приготовление жареных блюд из яиц, требования к качеству. Приготовление запеченных блюд из яиц, требования к качеству. Приготовление горячих блюд из творога, требования к качеству. Приготовление горячих блюд из сыра, требования к качеству. Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников. Требования к качеству. Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков. Требования к качеству. Приготовление горячих блюд из муки: блинов, оладий. Требования к качеству. Приготовление горячих блюд из муки: пончиков. Требования к качеству. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. Методы сервировки и подачи горячих блюд из муки. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), 	<p>Виды работ на практике</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>

	<p>упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p>
	<p>Уметь:</p> <p>— выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— порционировать (комплектовать),</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.</p> <p>Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.</p> <p>Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.</p>

	<p>эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК) Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы. Требования к качеству. Приготовление жареных блюд из рыбы. Требования к качеству. Приготовление жареных во фритюре блюд из рыбы. Требования к качеству. Приготовление тушеных блюд из рыбы. Требования к качеству. Приготовление запеченных блюд из рыбы. Требования к качеству. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Способы хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>
<p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных 	<p>Виды работ на практике Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры</p>

	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями 	<p>подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Лабораторное занятие 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде.</p> <p>Лабораторное занятие 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из</p>

	<p>— порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>мяса в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде. Лабораторное занятие 23. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса. Лабораторное занятие 24. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов. Лабораторное занятие 25. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы. Лабораторное занятие 26. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи. Лабораторное занятие 27. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК) Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.). Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. Приготовление отварных и припущенных блюд из мяса. Требования к качеству. Приготовление жареных блюд из мяса. Требования к качеству. Приготовление жареных блюд из мяса. Требования к качеству. Приготовление тушеных блюд из мяса. Требования к качеству. Приготовление запеченных блюд из мяса. Требования к качеству. Приготовление блюд из рубленой массы без хлеба. Требования к качеству.</p>

		<p>Приготовление блюд из рубленой массы с хлебом. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление отварных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Приготовление припущенных блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Приготовление жареных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Приготовление тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Приготовление запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд</p>
--	--	---

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.