

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
№ 187а от «01» _06_ 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017 г.

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией общественного питания

Протокол №8 от «31» мая 2017г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано

Зам. директора по НМР

Костина А.А.

Автор: Пономарева О.А.

Эксперт: Косов Д.А. /
директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); 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 специалистов среднего звена (ППССЗ) / 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего – 836 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 224 часов;

Учебная практика – 252 часов.

Производственная практика – 360 часа.

Демонстрационный экзамен - 12 часов

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППКРС**
Всего – 64 часа, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 64 часа.

Демонстрационный экзамен - 12 часов

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:**

— выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

— порционировании (комплектовании), упаковке 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 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

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

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.

Изменение № « » 20 г.

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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля³ (вариант для профессии)

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Всего учебных занятий, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	52	40	20		12	-
ПК 2.1, 2.2, 2.3	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к	90	42	16		48	-

³ Ячейки в столбцах 3, 4, 6, 7, 8 заполняются жирным шрифтом, в 5 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 6, 7, 8 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 7 и 8) должна соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

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

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

ОК 1-7, 9,10	реализации горячих супов разнообразного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	60	24	10		36	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	50	26	16		24	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	48	30	16		18	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	78	24	16		54	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 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	98	38	20		60	
ПК 41-4.6	Производственная практика, часов	360					360
	Всего:	836	224	114		252	360

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ⁴

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	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="678 786 757 868">1.</td> <td data-bbox="757 786 1951 868">Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, последовательность этапов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 868 757 941">2.</td> <td data-bbox="757 868 1951 941">Технологический цикл приготовления горячих кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 941 757 986">3.</td> <td data-bbox="757 941 1951 986">Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 986 757 1031">4.</td> <td data-bbox="757 986 1951 1031">Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1031 757 1075">5.</td> <td data-bbox="757 1031 1951 1075">Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1075 757 1126">6.</td> <td data-bbox="757 1075 1951 1126">Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих кулинарных изделий, закусок</td> </tr> </table>	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
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													

⁴ *Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4.*

Изменение № « » 20 г.

<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	Содержание учебного материала		4
	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	
	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.		4	
<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	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.	Содержание учебного материала		6

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

Изменение № « » 20 г.

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	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, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2
	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.		4	
<p>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.</p>			12
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			90
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к			

Изменение № « » 20 г.

реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание учебного материала		4
	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		8
	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.	
	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.	4
	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.	

Изменение № « » 20 г.

	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.		
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 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 .			48
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			60

Изменение № « » 20 г.

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 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих соусов. 2. Ассортимент, характеристика, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала 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. Лабораторная работа 6. Приготовление соусов молочного и грибного.	6
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание учебного материала 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	4
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских,	Содержание учебного материала 1. Приготовление соусов сладких, региональных, кулинарное назначение, требования к качеству 2. Приготовление соусов вегетарианских, диетических, кулинарное назначение, требования к	2

Изменение № « » 20 г.

диетических соусов	качеству	
Лабораторная работа 8. Приготовление сладких, вегетарианских, диетических соусов		2
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <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</p>	6
		4
		4

Изменение № « » 20 г.

	овощей и грибов	
	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. 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 блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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).		24
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,		

Изменение № « » 20 г.

закуска			
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.	
	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.			

Изменение № « » 20 г.

	<ol style="list-style-type: none"> 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		78														
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	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.</td> </tr> </table>	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.	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.															
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td>Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы. Требования к качеству.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Приготовление жареных блюд из рыбы. Требования к качеству.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Приготовление жареных во фритюре блюд из рыбы. Требования к качеству.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td>Приготовление тушеных блюд из рыбы. Требования к качеству.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.</td> <td>Приготовление запеченных блюд из рыбы. Требования к качеству.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.</td> <td>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.</td> <td>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству.</td> </tr> </table>	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
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.															

Изменение № « » 20 г.

	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.	
		Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.	
		Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.	
		Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	
<p>Учебная практика Виды работ: 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. 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. 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 блюд из рыбы и нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на раздаче. 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. 7. Охлаждение и замораживание готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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 блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 11. Расчет стоимости блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы и нерыбного водного сырья,</p>			54

Изменение № « » 20 г.

эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		98
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	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.	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	8
	1. Приготовление отварных и припущенных блюд из мяса. Требования к качеству.	
	2. Приготовление жареных блюд из мяса. Требования к качеству.	
	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	2

Изменение № « » 20 г.

	мяса.	
	Лабораторное занятие 24. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов.	2
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.	2
Учебная практика Виды работ:		60
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.		

Изменение № « » 20 г.

<ol style="list-style-type: none">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).	
<p>Производственная практика</p> <p>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.2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в	<p>360</p>

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

Изменение № _____ « _____ » _____ 20 ____ г.

соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Всего	836⁵

⁵ Должно соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.3 паспорта рабочей программы профессионального модуля.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства, лаборатории приготовления блюд.

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ «___» _____ 20__ г.
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. 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..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария [Текст]: учебное пособие для нач. проф. образования / Т. А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия» 2012. – 272 с.
5. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / С. И. Козлова – М.: Академия, 2012. – 192 с.
6. 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.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
10. 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.
11. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. [Текст]. Учебное пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чесноков – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 288с.
12. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. [Текст]. / Н.Э.Харченко. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 790с.
13. Шатун Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Л..Г. Шатун. – М.: Академия, 2014. – 320 с.

Дополнительные источники:

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

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата ⁶	Формы и методы контроля и оценки ⁷
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место для обработки сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Подготавливает оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Выполняет непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление супов разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции
	Выполняет творческое оформление супов разнообразного ассортимента	
	Выполняет подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Выполняет непродолжительное хранение горячих соусов	

⁶ «Что делает?» планирует, выбирает, проводит, предлагает, определяет, делает, анализирует, составляет, разрабатывает, осуществляет, организует, распределяет, рассчитывает, использует, применяет, ведет.

⁷ Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, производственной практики, защиты курсового проекта, отчета по практике, экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы, оценка действий обучающегося в ходе деловой игры, оценка решений ситуационных задач, деловые и организационно-обучающие игры, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК, и др.

	разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Выполняет творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
	Выполняет подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Выполняет творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
	Выполняет подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление 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.
	Выполняет творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	Выполняет подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	

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

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 умений⁸.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата⁹	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;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

⁸ Результаты указываются в соответствии с паспортом и разделом 2 рабочей программы профессионального модуля. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля.

⁹ См. примерную программу

Изменение № « » 20 г.

	владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главное; точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельностью
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуально использует нормативно-правовую документации по профессии; точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; оптимально планирует профессиональную деятельность
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; толерантно ведет в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимает значимость своей профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективно обеспечивает

Изменение № « » 20 г.

	ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

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 в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; — 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 обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и 	<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 по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

	<p>других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>— осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>— соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.</p>
	<p>Знать:</p> <p>— 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);</p> <p>— виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними</p>	<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</p> <p>Санитарно-гигиенические</p>

		требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.
ПК2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, 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</p> <p>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. 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> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила 	Тематика лабораторных работ /практических занятий

	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
	<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 Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Правила разогревания. Техника порционирования варианты оформления для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров</p>
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — упаковке, складировании неиспользованных продуктов; 	<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. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и</p>

	<p>— порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>— ведении расчетов с потребителями</p>	<p>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 раздате.</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, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</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>Знать:</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Классификация, ассортимент,</p>

	<p>условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов 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 супов 	<p>пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Особенности приготовления щей, требования к качеству, оформление, отпуск. Особенности приготовления борщей, требования к качеству, оформление, отпуск. Особенности приготовления рассольников, требования к качеству, оформление, отпуск. Особенности приготовления солянок, требования к качеству, оформление, отпуск. Особенности приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, оформление, отпуск. Особенности приготовления супов без картофеля с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, оформление, отпуск. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании пюреобразных и разных супов. Особенности приготовления супов-пюре, требования к качеству, оформление, отпуск. Особенности приготовления молочных супов, требования к качеству, оформление, отпуск. Особенности приготовления сладких супов, требования к качеству, оформление, отпуск. Особенности приготовления диетических супов, требования к качеству, оформление, отпуск. Особенности приготовления, вегетарианских супов, требования к качеству, условия и сроки хранения, оформление, отпуск. Правила оформления и отпуска супов. Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>питании холодных супов. Особенности приготовления холодных супов, требования к качеству, оформление. Методы сервировки и подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании региональных супов. Особенности приготовления региональных супов, требования к качеству, оформление. 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 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 использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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. Расчет стоимости горячих блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</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 Лабораторная работа 5. Приготовление красного соуса и его производных. Лабораторная работа 6. Приготовление соусов молочного и грибного. Лабораторная работа 7. Приготовление яично-масляных соусов 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 приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК) Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих соусов. Ассортимент, характеристика, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов и 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</p>

		<p>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 безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями 	<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 использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд</p>

		<p>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> <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; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. – 	<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> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 	<p>Перечень тем, включенных в МДК)</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, требования к качеству.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, требования к качеству.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, требования к качеству.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 	<p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей, требования к качеству.</p> <p>Приготовление блюд из грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд и гарниров из круп, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление блюд из каш, требования к качеству.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из бобовых, требования к качеству.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, требования к качеству.</p> <p>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</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.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов</p>

		<p>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: – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК) 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 запеченых блюд из яиц, требования к качеству. Приготовление горячих блюд из творога, требования к качеству.</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>Приготовление горячих блюд из сыра, требования к качеству. Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: блинов, оладий. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: пончиков. Требования к качеству.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд из муки. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>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), 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, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности</p>

		<p>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 Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы. Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы. Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.</p>
	<p>Знать: – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<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</p>

	<p>закусок, 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 	<p>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 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 безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности</p>

		<p>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 Лабораторное занятие 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде. Лабораторное занятие 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из 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</p>

		<p>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. Приготовление блюд из рубленой массы с хлебом. Требования к качеству. Приготовление блюд из субпродуктов. Требования к качеству. Приготовление отварных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление припущенных блюд из домашней птицы, дичи, кролика Приготовление жареных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика Приготовление запеченных блюд из</p>

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

Изменение № « » 20 г.

		домашней птицы, дичи, кролика Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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