

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова

«30» июня 20 22 г.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
курс 2,3 №\_ группа 32  
форма обучения очная

Анжеро-Судженск 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в Федеральный реестр примерных основных образовательных программ СПО от 28.06.2021 г., рег. 01, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.


РАССМОТРЕНА

на заседании МК профессий 15.01.05,  
23.01.17, 43.01.09, 21.01.15

Протокол № 11

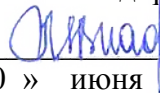
от «30» июня 2022 г.

Председатель МК

 /Бурлаченко Ю.И.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УР

 Н.В. Михеева  
«30» июня 2022 г.

Разработчик: Иноземцева А.А., преподаватель

Рецензент: Вахрамеева Т.В., директор МБУ «Комбинат детского питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>              | 4  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                        | 6  |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                     | 8  |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>           | 30 |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | 33 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

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

ПК 2.1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке, при освоении профессии в рамках профессии 16675 Повар

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

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

**Иметь практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

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

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

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

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

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

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

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

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

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 разнообразного ассортимента, 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 программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 574 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 142 часа;

- самостоятельная работа обучающегося 36 часов;

- консультации 0 часов;

- учебная и производственная практики – 396 часов;

- консультации по учебной и производственной практикам 0 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>  |
|------------|--|
| 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  |
| 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 общечеловеческих ценностей   |
| ОК.07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| ОК.08.     | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности                      |
| ОК.09      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание 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 модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

| Коды ОК, ПК                | Наименование разделов* профессионального модуля  | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                      |   |  |                                     |  | Практика     |            |   |              |              |
|----------------------------|--|-------------|---|----------------------|---|--|-------------------------------------|--|--------------|------------|---|--------------|--------------|
|                            |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                      |   |  | Самостоятельная работа обучающегося |  | Консультации | Учебная    | Производственная (по профилю специальности) | Консультации |              |
|                            |  |             | Всего, часов  | В т.ч. теории, часов | В т.ч. лабораторные и практические, часов | В т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | В т.ч. курсовая работа (проект), часов |              |            |   |              | Всего, часов |
| 1                          | 2  | 3           | 4   | 5                    | 6   | 7                                      | 8                                   | 9                                      | 10           | 11         | 12  | 13           |              |
| ПК<br>2.1.-2.8<br>ОК 01-10 | <b>Раздел модуля 1.</b><br><b>МДК 02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>32</b>   | <b>32</b>   | <b>16</b>            | <b>16</b>                                 | <b>0</b>                               | <b>0</b>                            | <b>0</b>                               | <b>0</b>     | <b>0</b>   | <b>0</b>                                    | <b>0</b>     | <b>0</b>     |
| ПК<br>2.1.-2.8<br>ОК 01-10 | <b>Раздел модуля 2.</b><br><b>МДК 02.02</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>146</b>  | <b>146</b>  | <b>48</b>            | <b>62</b>                                 | <b>0</b>                               | <b>36</b>                           | <b>0</b>                               | <b>0</b>     | <b>0</b>   | <b>0</b>                                    | <b>0</b>     | <b>0</b>     |
| ПК<br>2.1.-2.8<br>ОК 01-   | <b>Раздел модуля 3.</b><br>Учебная практика УП02.01. Приготовление и   | <b>144</b>  |   |                      |   |  |                                     |  |              | <b>144</b> |   |              | <b>0</b>     |



|                                |  |            |            |    |    |          |           |          |          |            |  |          |
|--------------------------------|--|------------|------------|----|----|----------|-----------|----------|----------|------------|--|----------|
| 10                             | подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  |            |            |    |    |          |           |          |          |            |  |          |
| ПК<br>2.1.-2.8<br>ОК 01-<br>10 | <b>Раздел модуля 4.</b><br>Производственная практика ПП.02.01<br>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | <b>252</b> |            |    |    |          |           |          |          | <b>252</b> |  | <b>0</b> |
|                                | <b>Всего:</b>  | <b>574</b> | <b>178</b> | 64 | 78 | <b>0</b> | <b>36</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>396</b> |  | <b>0</b> |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе с учетом рабочей программы воспитания**

| Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем, практик   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | ОК, ПК                         |
|---|--|-------------|--------------------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                              |
| <b>Раздел модуля 1.</b>   |  | <b>32</b>   | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
| МДК 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.      |  | <b>32</b>   |                                |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.<br>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.<br>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>4</b>    | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
| <b>Тема 1.2.</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>10</b>   |                                |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>            | <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>      |   |  |
|  | <p><b>В том числе практических занятий</b></p>   | 6 |  |
|  | <p><b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p>   | 2 |  |
|  | <p><b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>   | 2 |  |
|  | <p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p>  | 2 |  |
| <p><b>Тема 1.3.</b><br/>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> |   |  |
|  | <p><b>В том числе практических занятий</b></p>   | 8 |  |
|  |  | 4 |  |

|   |  |            |             |
|---|--|------------|-------------|
|   | <i><b>Практическое занятие 4.</b></i> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре   | 2          |             |
|   | <i><b>Практическое занятие 5.</b></i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.   | 2          |             |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>Содержание</b>  | <b>10</b>  |             |
|   | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.   |            |             |
|   | 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.   |            |             |
|   | 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос   |            |             |
|   | 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации  |            |             |
|   | <i><b>В том числе практических занятий</b></i>   | <b>6</b>   |             |
|   | <i><b>Практическое занятие 6.</b></i> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.  | 2          |             |
|   | <i><b>Практическое занятие 7.</b></i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.<br><i><b>Практическое занятие 8.</b></i> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей. Дифференцированный зачет. | 4          |             |
| <b>Раздел модуля 2.</b>   |  | <b>146</b> | ПК 2.1.-2.8 |

|   |  |           |                                |
|---|--|-----------|--------------------------------|
|   |  | 146       | ОК 01-07,09, 10                |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |           |                                |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров                                  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | 1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров   |           |                                |
|   | 2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров  |           |                                |
|   | 3.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. |           |                                |
|   | <i><b>В том числе практических занятий</b></i>   | <b>4</b>  |                                |
|   | <i><b>Практическое занятие 9.</b></i> Приготовление, оформление и отпуск бульонов.   | <b>2</b>  |                                |
| <i><b>Практическое занятие 10.</b></i> Приготовление, оформление и отпуск отваров   | <b>2</b>   |           |                                |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента                  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>16</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов   |           |                                |
|   | 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам  |           |                                |
|   | 3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп,   |           |                                |

|   |   |          |                                |
|---|---|----------|--------------------------------|
|   | макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса  |          |                                |
|   | 4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями   |          |                                |
|   | 5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |          |                                |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>6</b> |                                |
|   | <b>Практическое занятие 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей  | 2        |                                |
|   | <b>Практическое занятие 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок  | 2        |                                |
|   | <b>Практическое занятие 13.</b> . Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями   | 2        |                                |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>6</b> |                                |
|   | <b>Практическое занятие 14.</b> Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре.  | 2        |                                |
|   | <b>Практическое занятие 15.</b> Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление, оформление и отпуск супов молочных супов.   | 2        |                                |
|   | <b>Практическое занятие 16.</b> Диетические и вегетарианские супы Приготовление, оформление и отпуск диетических супов.   | 2        |                                |
| <b>Тема 2.4.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | ПК 2.1.-2.8                    |

|   |   |          |                                |
|---|---|----------|--------------------------------|
| Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни   | <b><i>В том числе практических занятий</i></b>  | <b>2</b> | ОК 01-07,09, 10                |
|   | <b><i>Практическое занятие 17.</i></b> Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов  | 2        |                                |
|   | <b><i>В том числе самостоятельных работ</i></b>   | <b>2</b> |                                |
|   | <b><i>Самостоятельная работа 1.</i></b> Подготовка презентаций на тему супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения<br>Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни | 2        |                                |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.  | 4        |                                |
|   | 2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства   |          |                                |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.<br>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | <b><i>Практическое занятие 18.</i></b> Расчет количества сырья для приготовления соуса красного основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.  | 2        |                                |
|   | <b><i>Практическое занятие 19.</i></b> Расчет количества сырья для приготовления соуса белого основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.  | 2        |                                |
|   | <b><i>Практическое занятие 20.</i></b> Расчет количества сырья для приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.   | 2        |                                |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | <b><i>Самостоятельная работа 2.</i></b> Подготовка презентаций на тему приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках   | 2        |                                |
| <b>Тема 2.8.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации сладких  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | <b><i>Самостоятельная работа 3.</i></b> Подготовка презентаций на тему приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и   | 2        |                                |

|   |   |           |                                |
|---|---|-----------|--------------------------------|
| (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов   | сроки хранения горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических  |           |                                |
| <b>Тема 2.9.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов                                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>16</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов  |           |                                |
|   | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.  |           |                                |
|   | 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускания, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.  |           |                                |
|   | 4. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. |           |                                |
|   | <b><i>В том числе практических занятий</i></b>  | <b>8</b>  |                                |
| <b><i>Практическое занятие 21.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов. | 2   |           |                                |
| <b><i>Практическое занятие 22.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов     | 2   |           |                                |



|  |   |    |                                |
|--|---|----|--------------------------------|
|  | <i><b>Практическое занятие 23.</b></i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов  | 2  |                                |
|  | <i><b>Практическое занятие 24.</b></i> Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов  | 2  |                                |
| <b>Тема 2.10.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.<br>2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.<br>3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.<br>4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.<br>6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, | 12 | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |

|  |   |          |                                |
|--|---|----------|--------------------------------|
|  | замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.   |          |                                |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>2</b> |                                |
|  | <b>Практическое занятие 25.</b> Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.  | 2        |                                |
|  | <b>В том числе самостоятельных работ</b>  | <b>6</b> |                                |
|  | <b>Самостоятельная работа 4.</b> Подготовка презентаций на тему приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.   | 2        |                                |
|  | <b>Самостоятельная работа 5.</b> Подготовка презентаций на тему приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых.  | 2        |                                |
|  | <b>Самостоятельная работа 6.</b> Подготовка презентаций на тему приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров макаронных изделий.  | 2        |                                |
| <b>Тема 2.11.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|  | Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.  |          |                                |
|  | Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. |          |                                |
|  | Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.  |          |                                |
|  | 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к  |          |                                |

|  |   |          |                                |
|--|---|----------|--------------------------------|
|  | качеству, условия и сроки хранения.   |          |                                |
|  | 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |          |                                |
|  | 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.   |          |                                |
|  | 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. |          |                                |
|  | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>6</b> |                                |
|  | <b>Практическое занятие 26.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц.  | 2        |                                |
|  | <b>Практическое занятие 27.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из сыра  | 2        |                                |
|  | <b>Практическое занятие 28.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога.  | 2        |                                |
| <b>Тема 2.12.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|  | Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки   |          |                                |
|  | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.  |          |                                |
|  | Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста  |          |                                |

|   |   |           |                                |
|---|---|-----------|--------------------------------|
|   | Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки  |           |                                |
|   | Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |           |                                |
|   | <b>В том числе самостоятельных работ</b>  | <b>4</b>  |                                |
|   | <b>Самостоятельная работа 7.</b> Подготовка презентаций на тему приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки   | 2         |                                |
|   | <b>Самостоятельная работа 8.</b> Подготовка презентаций на тему приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста  | 2         |                                |
| <b>Тема 2.13.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья              | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья   |           |                                |
|   | Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья  |           |                                |
|   | Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа   |           |                                |
| <b>Тема 2.14.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>16</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | <b>В том числе практических занятий</b>   | <b>10</b> |                                |
|   | <b>Практическое занятие 29.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы (основным способом и на пару). Хранение готовых блюд   | 2         |                                |

|   |  |           |                                |
|---|--|-----------|--------------------------------|
|   | <i>Практическое занятие 30.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы. Хранение готовых блюд   | 2         |                                |
|   | <i>Практическое занятие 31.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Хранение готовых блюд.  | 2         |                                |
|   | <i>Практическое занятие 32.</i> Приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных типов питания. Хранение готовых блюд  | 2         |                                |
|   | <i>Практическое занятие 33.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Хранение готовых блюд   | 2         |                                |
|   | <b>В том числе самостоятельных работ</b>   | <b>6</b>  |                                |
|   | <i>Самостоятельная работа 9.</i> Подготовка презентаций на тему приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы. Хранение готовых блюд   | 2         |                                |
|   | <i>Самостоятельная работа 10.</i> Подготовка презентаций на тему приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы. Хранение готовых блюд   | 2         |                                |
|   | <i>Самостоятельная работа 11.</i> Подготовка презентаций на тему приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  | 2         |                                |
| <b>Тема 2.15.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|   | 1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика   |           |                                |
|   | 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. |           |                                |
|   | 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.  |           |                                |
| <b>Тема 2.16.</b><br>Приготовление и подготовка   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>14</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |

|   |   |          |  |
|---|---|----------|--|
| к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).  |          |  |
|   | 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.   |          |  |
|   | 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. |          |  |
|   | 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  |          |  |
|   | Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования  |          |  |
|   | <b><i>В том числе практических занятий</i></b>  | <b>6</b> |  |
|   | <b><i>Практическое занятие 34.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в отварном виде (основным способом).  | 2        |  |
|   | <b><i>Практическое занятие 35.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в припущенном виде.   | 2        |  |
|   | <b><i>Практическое занятие 36.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в жаренном виде.  | 2        |  |
|   | <b><i>В том числе самостоятельных работ</i></b>   | <b>6</b> |  |

|  |   |           |                                |
|--|---|-----------|--------------------------------|
|  | <i><b>Самостоятельная работа 12.</b></i> Подготовка презентаций на тему приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в тушенном виде.   | 2         |                                |
|  | <i><b>Самостоятельная работа 13.</b></i> Подготовка презентаций на тему приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: в запеченном виде с соусом.  | 2         |                                |
|  | <i><b>Самостоятельная работа 14.</b></i> Подготовка презентаций на тему приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов  | 2         |                                |
| <b>Тема 2.17.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>16</b> | ПК 2.1.-2.8<br>ОК 01-07,09, 10 |
|  | Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).  |           |                                |
|  | Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.   |           |                                |
|  | Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. |           |                                |
|  | Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  |           |                                |
|  | Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования  |           |                                |
|  | <i><b>В том числе практических занятий</b></i>  | <b>6</b>  |                                |

|  |  |            |                        |
|--|--|------------|------------------------|
|  | <i>Практическое занятие 37.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в отварном виде (основным способом).  | 2          |                        |
|  | <i>Практическое занятие 38.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в припущенном виде.   | 2          |                        |
|  | <i>Практическое занятие 39.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в жаренном виде   | 2          |                        |
|  | <b>В том числе самостоятельных работ</b>   | <b>8</b>   |                        |
|  | <i>Самостоятельная работа 15.</i> Подготовка рефератов на тему приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в тушенном виде.   | 2          |                        |
|  | <i>Самостоятельная работа 16.</i> Подготовка рефератов на тему приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом.  | 2          |                        |
|  | <i>Самостоятельная работа 17,18.</i> Подготовка рефератов на тему приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика  | 4          |                        |
| <b>Раздел модуля 3</b><br>УП02.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  | <b>144</b> |                        |
| Перечень работ при прохождении учебной практики  | <b>Виды работ:</b><br>1. Оценивание наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших | 144        | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |



|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. 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>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требования рецептур, последовательность приготовления, особенности заказа.</p> <p>7. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>8. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>12. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> |  |  |
|--|---|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>13.Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>14.Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>15.Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>16.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>17.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>18.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>19.Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>20.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>21.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>22.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>23.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,</p> |  |  |
|--|--|--|--|

|  |  |            |            |
|--|--|------------|------------|
|  | охраны труда), стандартами чистоты.<br>24.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. Дифференцированный зачет.   |            |            |
| <b>Раздел модуля 4</b><br>ПП.02.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  | <b>252</b> | ОК 01-11   |
| Перечень работ при прохождении производственной практики   | <b>Виды работ:</b><br>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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.<br>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>5. Изучение оригинальных рецептов, особенностей приготовления, оформления и подачи реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента региональных национальных | 252        | ПК 2.1-2.8 |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>6. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>7. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>8. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>9. Изучение оригинальных рецептур, особенностей приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>10. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>11. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности</p> |  |  |
|--|--|--|--|

|               |   |            |  |
|---------------|---|------------|--|
|               | <p>оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>15.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Дифференцированный зачет.</p> |            |  |
| <b>Всего:</b> |   | <b>574</b> |  |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Учебная кухня ресторана.**

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов**

-учебная доска,  
-рабочее место преподавателя,  
-столы, стулья (по числу обучающихся),  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

#### **Учебно-методические средства обучения:**

- учебно-методический комплекс преподавателя

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор; интерактивная доска;

#### **Оборудование лаборатории:**

-Рабочее место преподавателя.  
-Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

1. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для СПО/ Е.Е. Иванова – Москва: Юрайт, 2019.-208с.- ISBN 978-5-534-09389-6

2.Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ О.В. Пасько-Москва: Юрайт,2019.-268с.- ISBN 978-5-534-07919-7

3.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2020.-400с.- ISBN 978-5-4468-8633-3

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

### 4.2.2. Дополнительные источники

1. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>

### 4.2.1. Интернет-ресурсы

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента используются активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Учебная практика и производственная практика по профилю профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивается педагогическими работниками, квалификация которых должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках или профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты обучения<br>(освоенные умения,<br>усвоенные знания,<br>формируемые ОК, ПК)  | Критерии оценивания результатов<br>обучения  | Формы контроля  |
|--|--|---|
| <p><b>Умения:</b><br/>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.1., ОК 02, ОК 08</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических работ;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на дифференцированном зачете и экзамене по МДК;<br/>- экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета по учебным и производственным практикам<br/>- экспертная оценка выполнения практических заданий на квалификационном экзамене</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; ПК 2.1, ОК 03</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul> |  |
| <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; ПК 2.2, ОК 11</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>   |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>  |  |
| <p>своевременно оформлять заявку на склад; ПК 2.1., ОК 05</p>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;</li> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>   |  |
| <p>осуществлять их выбор в соответствии технологическими требованиями; ПК 2.1., ОК 01</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</li> </ul> |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 2.2, ОК 01</p>   | <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</p>  |  |
| <p>выбирать, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.3, ОК 03</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul> |  |
| <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПК 2.6, ОК 06</p>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– понимание значимости своей профессии;</li> </ul>   |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Знания:</b><br/>         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); ПК 2.1, ОК 01</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> </ul> |  |
| <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ПК 2.1, ОК 02</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего</li> </ul>  |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li><li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li><li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li><li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li></ul> |  |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.2-2.8, ОК 04</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;</li> </ul> |  |
| <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ПК 2.6, ОК 07</p>  |   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПК 2.2-2.8, ОК 09-10</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности.</li> </ul> |  |
|--|--|--|



