



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
ГБПОУ МО «ДТ»

П.Е. Горюшкина
«13» апреля 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Дмитров, 2021г.



Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г. и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г. (Регистрационный № 44898), на основе примерной программы профессионального модуля ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, входящего в состав примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** [зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228, дата регистрации в реестре: 18.12.2018.; <https://fumo-spo.ru/?p=news&show=271>]

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Авторы-разработчики:
Кашинская И. -преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
_____ -преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
_____ -преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК профессиональной подготовки
Председатель ПЦК Касяненко Д.Н. /Д.Н. Касяненко/
«07» апреля 2021 г.
Протокол №4

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
Директор столовой «Дело вкуса»
Буянова О.С. /О.С.Буянова/
«12» апреля 2021 г.



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Паспорт программы профессионального модуля | 4 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | 7 |
| 3. Условия реализации программы | 28 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам) | 33 |



1. Паспорт 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 основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО и разработана в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: профессиональный модуль включает вариативную часть общепрофессионального цикла ППКРС.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|--|
| ОК.01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК.02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

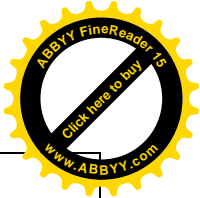


1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p> |
| Уметь | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,</p> |



| | |
|-------|---|
| | <p>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;</p> |
| Знать | <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); 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</p> |

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Профессионального модуля всего – 723 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 723 часов, включая:
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 219 часов;

Объем времени обязательной части ППКРС 556 часов

Объем времени вариативной части ППКРС 167 часов

Самостоятельной работы обучающегося – - часов;

Учебной практики – 144 часов

Производственной практики – 360 часа

1.6. Форма промежуточной аттестации:

по профессиональному модулю: Экзамен

по МДК 02.01 – ДЗ

МДК 02.02 – экзамен

по учебной практике – ДЗ

по производственной практике – Экзамен



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|---|---|---|---|------------------------|---|--|---|----------------|-------------------------|
| | | | Обязательные аудиторные учебные занятия | | | Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа | | учебная, часов | Производственная, часов |
| | | | Учебная, часов | Теоретическое обучение | лабораторные работы и практические занятия, часов | всего, часов | в т.ч., курсовой проект (работа), часов | | |
| ПК 2.1.-2.8 ОК 01- 11 | МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 36 | 36 | 18 | 18 | - | - | | |
| ПК 2.1.-2.8 ОК 01- 11 | МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 183 | 183 | 121 | 62 | - | - | | |
| ПК 2.1.,2.2, 2.3 ОК 01- 11 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов | | | 18 | | - | - | | |



| | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|------------|------------|-----|----|---|---|------------|------------|
| | разнообразного ассортимента | 28 | 28 | | 10 | | | | |
| ПК 2.1., 2.4 ОК 01- 11 | Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 20 | 20 | 20 | - | - | - | | |
| ПК 2.1, 2.5 ОК 01- 11 | Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 32 | 32 | 20 | 12 | - | - | | |
| ПК 2.1, 2.6 ОК 01- 11 | Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 32 | 32 | 24 | 8 | - | - | | |
| ПК 2.1, 2.7 ОК 01- 11 | Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 38 | 38 | 16 | 22 | - | - | | |
| ПК 2.1, 2.8 ОК 01- 11 | Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 33 | 33 | 23 | 10 | - | - | | |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная и производственная практика | 504 | | | | | | 144 | 360 |
| | Всего: | 723 | 219 | 139 | 80 | - | - | 144 | 360 |



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

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|--------------------|------------------|
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | | 36 | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 36 | |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание учебного материала | Номер урока | 4 |
| | Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | 1-1 | 1 |
| | Характеристика, последовательность этапов. | 2-3 | 2 |
| | Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. | 4-4 | 1 |
| | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | Содержание учебного материала | Номер урока | 6 |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. | | |
| | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 5-6 | 2 |
| | Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. | 7-8 | 2 |



| | | | | |
|--|--|--------------------------------------|----------|----------|
| | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. | 9-10 | 2 | |
| | Тематика практических занятий | | 6 | |
| | Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, заправочных супов. | 1-2(19-20) | 2 | 2,3 |
| | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | 3-4(21-22) | 2 | |
| | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов. | 5-6(23-24) | 2 | |
| | Содержание учебного материала | Номер урока | 5 | |
| Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | 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. | 11-12 | 2 | 2,3 |
| | Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. | 13-13 | 1 | |
| | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. | 14-15 | 2 | |
| | | Тематика практических занятий | | 4 |
| | Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. | 7-8(25-26) | 2 | 2,3 |



| | | | | |
|---|--|--------------------|-----------|-----|
| | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | 9-10(27-28) | 2 | |
| Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <i>Содержание учебного материала</i> | <i>Номер урока</i> | 3 | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 16-16 | 1 | 2,3 |
| | Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусоч с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос. | 17-17 | 1 | |
| | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусоч, процессу хранения и подготовки к реализации. | 18-18 | 1 | |
| | <i>Тематика практических занятий</i> | | 6 | |
| | Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 11-12(29-30) | 2 | 2,3 |
| | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном. | 13-14(31-32) | 2 | |
| | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. | 15-16(33-34) | 2 | |
| Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей. | 17-18(35-36) | 2 | | |
| Всего МДК.02.01. | | | 36 | |



| Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | | | | 28 | |
|---|-------------------|---|--------------------|------------------------|--|
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | |
| Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | № урока | Содержание | Объем часов | Уровни усвоения | |
| | 1-2 | Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров | 2 | 2 | |
| | 3-4 | 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. | 2 | | |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | Содержание | | 8 | 2 | |
| | 5-6 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам | 2 | | |
| | 7-8 | 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 | 2 | | |
| | 9-10 | Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, | 2 | | |



| | | | | |
|---|-------------|---|-----------|------------|
| | | солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления, отпуска и подачи. | | |
| | №п/п | №1 Практические занятия | 2 | |
| | 2-2 | <i>Составление технологических карт на заправочные супы</i> | | |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов различного ассортимента | | Содержание | 10 | |
| | 11-12 | Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска, сервировки и подачи. | 2 | |
| | 13-14 | Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска, сервировки и подачи. | 2 | |
| | <u>2-4</u> | №2 Практические занятия <i>Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов.</i> | 2 | 3 |
| | <u>4-8</u> | №1 Лабораторная работа <i>Приготовление бульонов и отваров.</i> | 4 | 3 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | | Содержание | 6 | |
| | 15-16 | Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | 17-18 | Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 2 | |
| | <u>2-10</u> | №3 Практические занятия <i>Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов.</i> | 2 | 2,3 |



| | | | | |
|--|-------------------|--|-----------|---|
| Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | | | | |
| 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 | | 2 | 2 |
| | 19-20 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства | 2 | |
| Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание | | 12 | 2 |
| | 21-22 | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам | 2 | |
| | 23-24 | Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов | 2 | |
| | 25-26 | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | 2 | |
| | 27-28 | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных | 2 | |
| | 29-30 | Приготовление, кулинарноеназначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных | 2 | |
| | 31-32 | Соусы на основе концентратов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | |
| Тема 3.3. Приготовление, подготовка | Содержание | | 4 | 2 |
| | 33-34 | Соусы яично-масляные, на сливках. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | |



| | | | | |
|--|-------------------|--|----------|---|
| товка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | 35-36 | Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов | 2 | |
| Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | Содержание | | 2 | |
| | 37-38 | Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | 2 | 2 |



| | | | | |
|--|-------------------|---|-----------|-----|
| Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | | 32 | |
| МЛК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | |
| Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Содержание | | 20 | 2 |
| | 39-40 | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | 2 | |
| | 41-42 | 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. | 2 | |
| | 43-44 | 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, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление ввоке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов | 2 | |
| | 45-46 | Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов | 2 | |
| | 47-48 | 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 | 2 | |
| | 2-12 | №4 Практические занятия <i>Составление технологических карт на блюда из овощей и грибов</i> | 2 | |
| | 4-16 | №2 Лабораторная работа. <i>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов</i> | 4 | 2,3 |



| | | | | |
|---|-------------------|--|-----------|-----|
| | <u>4-20</u> | <i>№3/Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей</i> | 4 | 2,3 |
| Тема 4.2. | Содержание | | 12 | |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | 49-50 | 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. | 2 | 2 |
| | 51-52 | 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 | 2 | 2 |
| | 53-54 | Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
| | 55-56 | 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 | 2 | |
| | 57-58 | 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, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на | 2 | 2 |



| | | | | |
|--|------|---|---|-----|
| | | вынос, транспортирования | | |
| | 2-22 | №5 Практические занятия Составление технологических карт на блюда и гарниры из круп и бобовых и макаронных изделий | 2 | 2,3 |

| | | | | |
|--|-------------------|---|-----------|---|
| Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | | 32 | |
| МЛК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | |
| Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | Содержание | | 20 | 2 |
| | 59-60 | Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра | 2 | |
| | 61-62 | 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. | 2 | |
| | 63-64 | Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра | 2 | |
| | 65-66 | 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. | 2 | |
| | 67-68 | Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | |
| | 69-70 | Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | |



| | | | |
|-------|---|----------|-----|
| 71-72 | 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. | 2 | 2,3 |
| 2-24 | №6 Практические занятия <i>Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов</i> | 2 | 2,3 |



| | | | | | |
|---|-------------------|--|-----------|---|-----|
| | 2-26 | №7 Практические занятия <i>Составление технологических карт на блюда из яиц, творога и сыра</i> | 2 | | |
| | 2-28 | №8 Практические занятия <i>Решение производственных ситуаций в процессе приготовления и реализации блюд из яиц, творога и сыра</i> | 2 | | |
| Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Содержание | | 12 | 2 | |
| | 73-74 | Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки | 2 | | |
| | 75-76 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. | 2 | | |
| | 77-78 | 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 | 2 | | |
| | 79-80 | 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. | 2 | | |
| | 81-82 | Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 | | 2,3 |
| | 2-30 | №9 Практические занятия <i>Составление технологических карт на блюда из муки</i> | 2 | | 2,3 |
| Раздел модуля 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | | 38 | | |
| МЛК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | |
| Тема 6.1. Классификация, ас- | Содержание | | 6 | 2 | |
| | 83-84 | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 2 | | |



| | | | | |
|--|-------------------|--|-----------|-----|
| ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 85-86 | 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. | 2 | |
| | 87-88 | Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа | 2 | |
| Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | | 32 | 2 |
| | 89-90 | Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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 | 2,3 |
| | 91-92 | Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару), припущенных, жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 2 | |
| | 93-94 | Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 2 | |
| | 95-96 | Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 2 | |
| | 97-98 | Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 | |
| | 4-34 | №10 Практические занятия <i>Составление технологических карт на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</i> | 4 | 3 |



| | | | |
|------|---|---|-----|
| 4-38 | №11 Практические занятия Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой продукции и определению способов их устранения (блюда из рыбы) Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 4 | 3 |
| 2-40 | №12 Практические занятия Заполнение таблицы: «Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы» Заполнение таблицы: «Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья» | 2 | 2 |
| 4-44 | №4 Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | 4 | 2,3 |
| 4-48 | №5 Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы | 4 | 2,3 |
| 4-52 | №6 Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | 4 | 2,3 |

| | | | |
|---|-------------------|--|-----------|
| Раздел модуля 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | | 33 |
| МЛК 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 | | 4 |
| | 99-100 | Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
| | 101-102 | 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 | 2 |
| Тема 7.2. | Содержание | 22 | |



| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | 103-104 | 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, соти-рование, запекание (с гарниром, соусом и без) | 2 | 2 |
| | 105-106 | | 2 | |
| | 107-108 | Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на па-ру) припущенных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 2 | |
| | 109-110 | Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 2 | |
| | 111-112 | Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушеных, запеченных. Органолептиче-ские способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 2 | |
| 113-114 | 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 орга-низации питания, температура подачи. | 2 | | |

| | | | | |
|------------------|-------------------|--|---|-----|
| | 115-116 | Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонен-тов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 | |
| | 4-56 | №13 Практические занятия <i>Создание технологических карт по приготовлению блюд из мяса и мясных продук-тов</i> | 4 | 2.3 |
| | 4-60 | <i>Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой продукции и оп-ределению способов их устранения (блюда из мяса)</i> | 4 | |
| Тема 7.3. | Содержание | 7 | | |



| | | | | |
|---|--------------------|---|---|-----|
| Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 116-117 | 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) | 1 | 2 |
| | 117-118 | 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 | 1 | |
| | 118-119 | 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. | 1 | |
| | 120-121 | 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 | 2 | |
| | 2-62 | №14 Практические занятия <i>Создание технологических карт по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи и кролика</i> | 2 | 2,3 |
| МДК.02.02. | Теория-121 ЛПЗ -62 | | | |
| Учебная практика по ПМ.02 | | | | |
| Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | |
| Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | | | | |



| | |
|---|------------|
| Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 144 |
| Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообраз- | |
| Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | |
| Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного | |
| Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | |
| Виды работ: | |
| <ol style="list-style-type: none">1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.6. 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.7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | |



11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. 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;
15. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
16. 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).
17. 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.
18. 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



Производственная практика (концентрированная) по ПМ.

02 Виды работ:

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

360

Промежуточная аттестация (экзамен)

Всего

723



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебные кабинеты:

- «Технологии кулинарного и кондитерского производства»
- «Технического оснащения и организации рабочего места»

Лаборатория «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебных кабинетов: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами:

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

Оборудование лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» технологическим оборудованием:

| | |
|------------------------------------|--|
| Блендер Браун МНСВС | Фритюрница FT4 |
| Гриль «Саламандра» AIRHOT SGE- 460 | Фритюрница MOULINEX AM 101430 |
| Куттер SIRMAN C 4W | Холодильник Indezit BIA 161 670x600x1670 |
| Миксер KMM 750 | Холодильник «Бирюса- 133R» |
| Миксер GASTROMIX B | Электрокипяtilьник AIRHOT WB20 |
| Мясорубка 8ДХ | Пароварка FS 560 |
| Мясорубка KONCAR MEM 12E | Пароконвектомат PIRON G910RXS D |
| Мясорубка Браун 1500 | Плита ИТЕРМА ПКЭ- 4ПР- 1070/850/860- 64 |
| Печь конвекционная UNOX | Расстоечный шкаф ИТЕРМА PR- 910 |
| Плита электрическая ПЭ- 05101 | Пекарский шкаф PIRON центр |
| Погружной блендер Braun 1 | |
| Погружной блендер Vitek VT- 1480GY | |
| Слайсер LUSSO 25GL | |
| Тестомес ИТPIZZA SK- 10 1ф | |
| Фритюрница Beckers FR6 | |

Оснащение рабочих мест учебной лаборатории оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- Монитор «Philips LSD 17 170 S7FS»
- Центриализация
- Стол разделочный без борта СЗ – 2/600/ СП - НЗ
- Стол разделочный без борта СР – 2/1200/6СП - Н
- Ванна моечная трех-секционная сварная ВСМ -3/530-Н
- Весы ВНЦ 2/25- 1т для учебных целей
- Весы ВУС 3/150 М нержавеющейка
- Весы лабораторные CAS MWP– 3000H центр 2013г
- Весы электрон. порционные CAS SW- 5 центр 2013г
- Стеллаж СК 12/4 нерж. 1200*400



- Стенка 8 шкафов
- Стол учителя
- Тестомес ITRIZZA SK- 10 1ф
- Весы цифер. 200г
- Газстроемкость GN/1- 100
- Газстроемкость GN1/1- 20
- Газстроемкость GN1/1- 40
- Газстроемкость GN1/2- 100
- Газстроемкость GN1/2- 65
- Доска класная
- Кастрюля алюминивая(ковш)
- Крышка к газстроемкости GN1/1
- Лист для пекарского шкафа
- Сковородка TEFAL
- Сковородка нерж. порционнная ф160мм б/крышки
- Сковородка чугуи с литой ручкой
- Фондю d 17
- Посуда для микро-волновки
- Стол полированный
- Стол производственный
- Стулья
- Часы настенные
- Аптечка универсальная
- Стойка
- Ваза для крема
- Вилка сотовая
- Вырубка с выталкивателем бабочки(101)
- Вырубка с выталкивателем Ромашки(101)
- Грунталь магнит
- Дуршлаг
- Картофелемялка
- Кастрюля 1,5л
- Кастрюля 11л
- Кастрюля алюминивая
- Кокотница
- Ложка соловая
- Ложка чайная
- Лопатка широкая
- Миска из нерж.(79)
- Набор ножей б предметов
- Набор насадок 26шт(101)
- Нож овощной
- Нож столовый
- Нож универсальный
- Подносы набор
- Подставка вращающ. металлическая(101)
- Подставка для трех тортов(101)
- Подставка для тортов 3-х ярустная(101)
- Рюмка для вина
- Салатник 240мл
- Салфетки 50x50
- Сито металлические
- Скалка
- Сковорода
- Сковорода чугуиная
- Сотейник



- Соусник
- Стаканы
- Тарелка глубокая

- Тарелка для пиццы

- Тарелка из нержавеющей стали(79)
- Тарелка мелкая

- Термометр цифровой от-50 до +300(101)
- Форма для торта

- Принтер Canon лазерный
- Пергамент фольга
- Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов
- Перчатки силиконовые



Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основная литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст]: учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Академия, 2018
3. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с., [16] с. цв. ил.
4. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

Интернет-ресурсы

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]. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12117866/paragraph/62909/highlight/О%20качестве%20и%20безопасности%20пищевых%20продуктов:1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественно-го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/166149/paragraph/4/highlight/ПРАВИТЕЛЬСТВО%20РОССИЙСКОЙ%20ФЕДЕРАЦИИ%20ПОСТАНОВЛЕНИЕ%20от%2015%20августа%201997%20г.%20№%201036%20ОБ%20УТВЕРЖДЕНИИ%20ПРАВИЛ%20ОКАЗАНИЯ%20УСЛУГ%20ОБЩЕСТВЕННОГО%20ПИТАНИЯ:3>
3. 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://ivo.garant.ru/#/document/12125153/paragraph/57006/highlight/3.%20Сан%20ПиН%202.3.6.%201079-01:7>



4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/document?id=335034>



5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (поразделам)

| Профессиональные компетенции | Оцениваемые знания и умения, действия | Методы оценки | Критерии оценки |
|--|---|--|--|
| Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1.-2.8. | Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нару- | Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. |



| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>шения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене-персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>-тестирования.</p> <p>Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p> | <p>Не менее 75% правильных ответов</p> |
| | <p>Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным-занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)работы</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> |



| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> | | |
|--|--|--|--|



| | | | |
|--|--|--|---|
| | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |
| | | - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики | -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. |
| | | Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене поМДК; - экспертнаяоценка | -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, |
| | Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | отчетов по учебной и производственной прак- | последовательностей действий и т.д. |



| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>тике</p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p> | <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> |
| Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1, 2.2,2.3 | <p>Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы</p> | <p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> |



| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> |
|--|--|--|---|



| | | | |
|--|---|--|-----------------------|
| | <p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.</p> <p>Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы. Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток</p> | ответов, | |
| | <p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов,</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы | <p>-тестирования.</p> |



| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных</p> | <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p> | <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p> |
| | <p>горячих супов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.</p> <p>Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.</p> <p>Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.</p> <p>Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, при-</p> | <p>практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> | <p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> |



| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>правы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой навывнос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов нараздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> | | |
|--|---|--|--|



| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене поМДК;- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | <ul style="list-style-type: none">-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов-Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> |
|--|--|---|---|



| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов. Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | | |
|--|--|--|--|

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



| | | | |
|--------------------|--|---|--|
| ПК 2.1, 2.4 | Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. | Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% |
|--------------------|--|---|--|



| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие соусы.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правиль-</p> | <p>-оценки результатов вне-аудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> | <p>правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> |
|--|---|---|--|



| | | | |
|--|---|-----------------------|--|
| | <p>ность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> | <p>-тестирования.</p> | <p>Не менее 75% правильных ответов</p> |
|--|---|-----------------------|--|



Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском. Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогреть охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.

Рассчитывать стоимость горячих соусов.

Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.

Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

требованиям инструкций, регламентов

-
Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене



Действия:

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.

Хранение, отпуск горячих соусов
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции

сприлавка/раздачи

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> |
|--|--|---|---|



| | | |
|--|---|--|
| <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выходасоусов.</p> <p>Определять степень готовности соусов.</p> <p>Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> | <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене поМДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике | <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие |
|--|---|--|

Раздел модуля 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

| | | | |
|---------------------------|---|--|---|
| <p>ПК 2.1, 2.5</p> | <p>Знания:</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетари-</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> |
|---------------------------|---|--|---|



| | | |
|---|---|--|
| <p>анских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> |
|---|---|--|



необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих 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.

ых занятий, учебной и производственной практики

последовательностей действий и т.д.

- Точность оценки
- Соответствие требованиям инструкций, регламентов
- Рациональность действий и т.д.



Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Подбирать соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
-Точность оценки
-Соответствие требованиям инструкций, регламентов
-Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме



| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> | | |
| | <p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и ма-</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> |



| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>каронных изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,</p> | <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторн</p> | <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p> |
| | <p>отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для</p> | | |



| | | | |
|---|---|---|---|
| | <p>транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | | |
| | <p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | | |
| Раздел модуля 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1, 2.6 | <p>Знания:</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> |



Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Техника порционирования, варианты оформления горячих

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.



| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>блюды из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> | <p>-тестирования.</p> | <p>Не менее 75% правильных ответов</p> |
| | <p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> |



| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты</p> | <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений,</p> | <p>-Адекватность,</p> |
| | <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки. Доводить блюдо из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Подбирать, соусы, элементы оформления. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетае-</p> | <p>выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> | <p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p> |



| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>мости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц,</p> | | |
| | <p>творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь</p> | | |



| | | | |
|---|---|--|--|
| | в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Решать проблемы в рамках своей компетенции | | |
| | Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| Раздел модуля 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1, 2.7 | Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления | Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. |



| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента, в том числе региональных.</p> | <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,</p> | <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> |
|--|---|--|---|



| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</p> | | |
| | <p>сырья.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> | | |
| | <p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонно-</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы- | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> |



| | | | |
|--|---|---|---|
| | <p>стью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> | | |
| | <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимоза-</p> | <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном | <ul style="list-style-type: none">- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.- Точность оценки- Соответствие требованиям инструкций, регламентов-- Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение</p> |



| | | | |
|--|---|----------|-------------------------|
| | <p>няемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании</p> | экзамене | заданий в полном объеме |
|--|---|----------|-------------------------|



| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>(комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт спотребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | | |
|--|---|--|--|



| | | | |
|---|---|---|---|
| Раздел модуля 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1, 2.8 | Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. | Текущий контроль при проведении: -письменного/устного | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных |

кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя



Умения:

Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Текущий контроль:

- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;
- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и

производственной практики

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

-Точность оценки
-Соответствие требованиям инструкций, регламентов

-
Рациональность действий и т.д.



Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Подбирать гарниры, соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления

Промежуточная

аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
-Точность оценки
-Соответствие требованиям инструкций, регламентов

-
Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

опроса;

ответов.



горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.



Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. -тестирования. Не менее 75% правильных ответов

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,



| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | | |
|--|---|--|--|



| | | | |
|--|---|--|--|
| | Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, | | |
|--|---|--|--|

кролика.
Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.
Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
Разрешать проблемы в рамках своей компетенции
Действия:
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.
Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Раздел модуля 8
Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассорти-



мента региональной
кухни

ПК 2.1, 2.2,2.3

Знания:

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Хакаской кухни.

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, блюд и гарниров из

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Промежуточная



овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

аттестация

в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.



Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй, региональной кухни. -тестирования.

Не менее 75%
правильных
ответов

Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.

Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.

Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы, блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя
Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, блюда

гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных



| | | | |
|--|--|--|---|
| | изделий. правила заполнения этикеток | | |
| | <p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, региональной кухни</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Хакасской кухни.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с уче-</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> |



| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>том типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> | <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене поМДК;- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике | <ul style="list-style-type: none">-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность оценки |
| | <p>Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. Доводить бульоны, отвары, супы, блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.</p> <p>Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бо-</p> | <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | <ul style="list-style-type: none">-Соответствие требованиям инструкций, регламентов- Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> |



| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>бовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой навывнос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов нараздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности,</p> | | |
|--|---|--|--|



| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Поддерживать визуальный контакт потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздате.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | | |
| | <p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | | |
| Раздел модуля 9 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента региональной кухни | | | |
| ПК 2.1, 2.6 | <p>Знания:</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополни-</p> | <p>Текущий контроль при продвижении:</p> <p>- письменного/устного</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> |



| | | | |
|--|---|---|---|
| | <p>тельных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов Хакасской кухни. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к</p> | <p>опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов вне-аудиторной (самостоятельной) работы</p> | <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> |
|--|---|---|---|



| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> | <p>(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов,</p> | <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> |
|--|--|--|--|



| | | |
|---|-----------------------|--|
| <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> | <p>-тестирования.</p> | <p>Не менее 75% правильных ответов</p> |
|---|-----------------------|--|



| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи региональной кухни</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> |
|--|---|--|--|



| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки Хакасской кухни. Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки. Доводить блюдо из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Подбирать, соусы, элементы оформления. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе</p> | <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене поМДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> | <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие</p> |
|--|---|--|---|



| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> | <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p> | <p>требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> |
|--|---|--|--|



| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | | |
|--|--|--|--|



| | | | |
|---|---|---|--|
| | Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента региональной кухни Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки Хакасской кухни Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| Раздел модуля 10 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента региональной кухни | | | |
| ПК 2.1, 2.8 | Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости региональной кухни Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов Хакасской кухни. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том чис- | Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов вне-аудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии |



| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>ле региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов,</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> |
|--|--|--|---|



| | | | |
|--|---|----------------|---------------------------------|
| | <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p> | -тестирования. | Не менее 75% правильных ответов |
|--|---|----------------|---------------------------------|



| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи региональной кухни</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Хакасской кухни.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <p>лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> | <p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> |
|--|--|---|--|



| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> | <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике | <ul style="list-style-type: none">-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов-Рациональность |
|--|---|---|--|



| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления</p> <p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные</p> | <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p> | <p>действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> |
|--|--|---|---|



| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>изделия, закуски из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов региональной кухни.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Хакасской кухни.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | | |
|--|---|--|--|



| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | | |
|--|--|--|--|