Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания

ООО «Судостроительный завод

Залив»» Г.А. Вышковская

20 ΜΓ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК

«Керченский

технологический техникум»

М.Е. Тимохов

20 20

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Керчь

2049.

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09** ПОВАР, КОНДИТЕР

Bland Bland

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Разработчики: Коробецкая А.Н., методист

Председатель ______ Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № <u>/</u> от «<u>U</u>» <u>@</u> 2020г.

Председатель МС ______ Коробецкая А.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	45
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	49
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	
	76
6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» базовой подготовки.

Разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства науки и образования Российской Федерации, приказ от 09 декабря 2016 г., № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. № 44898);

Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с
OK.04	коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
OK.03	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание
	необходимого уровня физической подготовленности
OK.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций		
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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Формируемые	Название раздела		
компетенции	Действие	Умения	Знания
Организация	процессов приготовл	ения и подготовки к реал	изации горячих блюд,
ку	улинарных изделий, за	акусок разнообразного асс	сортимента
ПК 2.1,	Подготовка, уборка	Визуально проверять	Требования охраны
2.8.	рабочего места	чистоту и исправность	труда, пожарной
	повара при	производственного	безопасности и
	выполнении работ	инвентаря, кухонной	производственной
	по приготовлению	посуды,	санитарии в
	горячих блюд,	инструментов перед	организации питания.
	кулинарных	использованием.	Виды, назначение,
	изделий, закусок.	Выбирать, рационально	правила безопасной
		размещать на рабочем	эксплуатации
		мест оборудование,	технологического
		инвентарь, посуду,	оборудования,
		сырье, материалы в	производственного
		соответствии с	инвентаря,
		инструкциями и	инструментов,
		регламентами,	весоизмерительных
		стандартами чистоты.	приборов, посуды и
		Проводить текущую	правила ухода за ними.
		уборку рабочего места	Организация работ по
		повара в соответствии с	приготовлению горячих
		инструкциями и	блюд, кулинарных
		регламентами,	изделий, закусок.
		стандартами чистоты.	Последовательность
		Применять регламенты,	выполнения
		стандарты и	технологических

нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря

операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моюших и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

			Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий закусок
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерителных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности	
Приготор па	NUME IN HOTFOTODIES IS NO	охраны труда сализации супов разнообр	ариага ассаптимента
ПК 2.1,		• • •	Правила выбора
HK 2.1, 2.2,2.3	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	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 бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с	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.

рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов Приготовление Выбирать, применять, Ассортимент, бульонов, отваров, комбинировать методы рецептуры, пищевая горячих супов приготовления бульонов, ценность, требования к разнообразного отваров, горячих супов с качеству, методы ассортимента учетом типа питания, приготовления вида и кулинарных бульонов, отваров, свойств используемых супов разнообразного продуктов и ассортимента, в том полуфабрикатов, числе региональных, требований рецептуры, вегетарианских, для последовательности диетического питания. приготовления, Температурный режим особенностей заказа. и правила Рационально приготовления бульонов, отваров, использовать продукты, полуфабрикаты. холодных и горячих Соблюдать супов. Виды, назначение и температурный и временной режим правила безопасной процессов эксплуатации технологического приготовления. Изменять закладку оборудования, продуктов в производственного соответствии с инвентаря, изменением выхода инструментов, посуды, бульонов, отваров, используемых при супов. Определять приготовлении степень готовности бульонов, отваров, бульонов, отваров, холодных и горячих супов. супов.

	отвары, супы до вкуса, до определенной	взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	консистенции. Владеть	Ассортимент,
	техниками, приемами	_
		характеристика,
	приготовления	кулинарное
	холодных и горячих	использование
	супов. Подбирать	пряностей, приправ,
	гарниры к бульонам,	специй.
	холодным, сладким	
	супам. Соблюдать	
	санитарно	
	гигиенические	
	требования в процессе	
	приготовления пищи. Осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в процессе приготовления	
	бульонов, отваров,	
	холодных и горячих	
	супов с учетом норм	
	взаимозаменяемости.	
	Выбирать,	
	подготавливать и	
	использовать при	
	Приготовлении	
	бульонов, отваров, супов	
	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.	
Хранение, отпуск	Проверять качество	Техника
бульонов, отваров,	готовых бульонов,	порционирования,
холодных и горячих	отваров, холодных и	варианты оформления
супов	горячих супов перед	бульонов, отваров,
	отпуском, упаковкой на	супов для подачи.
	вынос.	Виды, назначение
	Поддерживать	столовой посуды для
	температуру подачи	отпуска с раздачи,
i .	бульонов, отваров, супов	прилавка, термосов,

на раздаче. контейнеров для Порционировать, отпуска на вынос сервировать и творчески бульонов, отваров, оформлять бульоны, супов разнообразного ассортимента, в том отвары, супы для подачи с учетом рационального числе региональных. использования ресурсов, Методы сервировки и соблюдением подачи, температура требований по подачи бульонов, безопасности готовой отваров, супов продукции. разнообразного Соблюдать выход ассортимента, в том бульонов, отваров, супов числе при их региональных. порционировании Правила разогревания (комплектовании). охлажденных, Охлаждать и замороженных бульонов, отваров, замораживать готовые бульоны, отвары, супов. полуфабрикаты для Правила охлаждения, супов, готовые супы с замораживания и учетом требований к хранения бульонов, безопасности пищевых отваров, супов. продуктов. Требования к безопасности хранения Хранить готовых бульонов, свежеприготовленные, отваров, супов. охлажденные и замороженные бульоны, Правила маркирования упакованных бульонов, отвары, супы с учетом требований по отваров, супов, правила безопасности, заполнения этикеток соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования Взаимодействие с Рассчитывать стоимость Ассортимент и цены на потребителями при бульонов, отваров, бульоны, отвары, супы. Правила общения с отпуске продукции супов. потребителями. Вести учет 10

	прилавка/раздачи	реализованных бульонов, отваров, супов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.	Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя
		Разрешать проблемы в рамках своей	
		компетенции	
Ппигот	 ГОВЛЕНИЕ И ПОЛГОТОВКЯ К	реализации горячих соус	∟ ов разнообразного
IIpmioi		а реализации торичих соус ассортимента	oz իայուսօրայուսու
ПК 2.1,	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
2.4	основных продуктов	подбирать в	основных продуктов и
	И	соответствии с	дополнительных
	дополнительных	технологическими	ингредиентов с учетом
	ингредиентов	требованиями,	их сочетаемости,
		оценивать качество и	взаимозаменяемости.
		безопасность основных	Критерии оценки
		продуктов и	качества основных
		дополнительных	продуктов и
		ингредиентов.	дополнительных
		Организовывать их	ингредиентов,
		хранение до момента	используемых для
		использования.	приготовления горячих
		Выбирать,	соусов.
		подготавливать пряности, приправы,	Ассортимент,
		приности, приправы, специи.	характеристика региональных видов
		Взвешивать, измерять	сырья, продуктов.
		продукты, входящие в	Нормы
		состав горячих соусов в	взаимозаменяемости
		соответствии с	сырья и продуктов
		рецептурой.	
		Осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки, особенностями	
		заказа, сезонностью.	
		Использовать	
		региональные, сезонные	
		продукты для	
		приготовления горячих соусов.	

	01	
	Оформлять заявки на	
	продукты, расходные	
	материалы,	
	необходимые для	
	приготовления горячих	
	соусов	
Приготовление	Выбирать, применять,	Ассортимент,
горячих соусов	комбинировать методы	рецептуры, пищевая
разнообразного	приготовления горячих	ценность, требования к
ассортимента	соусов с учетом типа	качеству, методы
	питания, вида и	приготовления горячих
	кулинарных свойств	соусов разнообразного
	используемых	ассортимента, в том
	продуктов и соусных	числе региональных,
	полуфабрикатов,	вегетарианских, для
	требований рецептуры,	диетического питания.
	последовательности	Температурный режим
	приготовления,	и правила
	особенностей заказа.	приготовления горячих
	Рационально	соусов.
	использовать продукты,	Виды, назначение и
	соусные полуфабрикаты.	правила безопасной
	Соблюдать	эксплуатации
	температурный и	технологического
	временной режим	оборудования,
	процессов	производственного
	приготовления.	инвентаря,
	Изменять закладку	инструментов посуды,
	продуктов в	используемых при
	соответствии с	приготовлении горячих
	изменением выхода	соусов.
	соусов. Определять	Нормы
	степень готовности	взаимозаменяемости
	соусов. Доводить соусы	сырья и продуктов.
	до вкуса, до	Ассортимент,
	определенной	характеристика,
	консистенции.	кулинарное
	Владеть техниками,	использование
	приемами	пряностей, приправ,
	приготовления горячих	специй.
	соусов.	
	Соблюдать санитарно-	
	гигиенические	
	требования в процессе	
	приготовления пищи.	
	Осуществлять	
	взаимозаменяемость	
	продуктов в процессе	
	приготовления горячих	
	соусов с учетом норм	
	взаимозаменяемости.	
	Выбирать,	

	подготавливать и использовать при	
	приготовлении горячих	
	соусов 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	
Хранение, отпуск	Проверять качество	Техника
горячих соусов	готовых горячих соусов	порционирования,
	перед отпуском.	варианты оформления
	Поддерживать	тарелок горячими
	температуру подачи	соусами для подачи.
	горячих соусов на	Виды, назначение
	раздаче.	столовой посуды для
	Порционировать,	отпуска с раздачи,
	сервировать и творчески	прилавка, термосов,
	оформлять горячие	контейнеров для
	соусы для подачи с	отпуска на вынос
	учетом рационального	горячих соусов
	использования ресурсов,	разнообразного
	соблюдением	ассортимента, в том
	требований по	числе региональных.
	безопасности готовой	Методы сервировки и
	продукции. Соблюдать	подачи горячих соусов.
	выход горячих соусов	Температура подачи
	при их	горячих соусов
	порционировании	разнообразного
	(комплектовании).	ассортимента, в том
	Охлаждать и	числе региональных.
	замораживать соусные полуфабрикаты с учетом	Правила разогревания
	требований к	охлажденных,
	безопасности пищевых	замороженных соусов.
		Правила охлаждения,
	продуктов. Хранить	замораживания и
	1 -	хранения соусов. Требования к
	свежеприготовленные,	безопасности хранения
	охлажденные и	готовых горячих соусов.
	замороженные соусные полуфабрикаты с учетом	Правила маркирования
	требований по	
		упакованных горячих

		соблюдением режимов	заполнения этикеток
		хранения. Разогревать	
		охлажденные,	
		замороженные соусные	
		полуфабрикаты с учетом	
		требований к	
		безопасности готовой	
		продукции. Выбирать	
		контейнеры,	
		упаковочные материалы,	
		эстетично упаковывать	
		готовые горячие соусы	
		на вынос и для	
	Doorn to wow ompare	транспортирования	A
	Взаимодействие с	Рассчитывать стоимость	Ассортимент и цены на
	потребителями при	горячих соусов.	горячие соусы.
	отпуске продукции	Вести учет	Правила торговли.
	C	реализованных с раздачи	Правила поведения,
	прилавка/раздачи	горячих соусов.	степень
		Поддерживать	ответственности за
		визуальный контакт с	правильность расчетов с
		потребителем.	потребителями.
		Владеть	Правила общения с
		профессиональной	потребителями.
		терминологией.	Базовый словарный
		Консультировать	запас на иностранном
		потребителей, оказывать	языке.
		им помощь в выборе	Техника общения,
		горячих соусов.	ориентированная на
		Разрешать проблемы в	потребителя
		рамках своей	
		компетенции	
_		лизации блюд и гарниров и	
	•	зделий разнообразного асс	
ПК 2.1,	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
2.5	основных продуктов	подбирать в	основных продуктов и
	И	соответствии с	дополнительных
	дополнительных	технологическими	ингредиентов с учетом
	ингредиентов	требованиями,	их сочетаемости,
		оценивать качество и	взаимозаменяемости.
		безопасность основных	Критерии оценки
		продуктов и	качества основных
		дополнительных	продуктов и
		ингредиентов.	дополнительных
		Организовывать их	ингредиентов,
		хранение до момента	используемых для
		использования.	приготовления горячих
		Выбирать,	блюд и гарниров из
		подготавливать	овощей, грибов, круп,
		пряности, приправы,	бобовых и макаронных
		специи.	изделий.
			14

безопасности,

соусов, правила

1	T	T
	Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий и макаронных изделий	Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	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. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Временной режим процессов	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, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

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

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,

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 отпуском, упаковкой на вынос. Хранение, отпуск Поддерживать Техника горячих блюд и температуру подачи порционирования, гарниров из овощей, горячих блюд и варианты оформления грибов, круп, гарниров из овощей, горячих блюд и бобовых и грибов, круп, бобовых и гарниров из овощей, макаронных макаронных изделий на грибов, круп, бобовых и изделий раздаче. макаронных изделий Порционировать, для подачи. сервировать и творчески Виды, назначение оформлять столовой посуды для горячие блюд и отпуска с раздачи, гарниров из овощей, прилавка, термосов, грибов, круп, бобовых и контейнеров для макаронных изделий для отпуска на вынос горячих блюд и подачи с учетом гарниров из овощей, рационального использования ресурсов, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соблюдением требований по разнообразного безопасности готовой ассортимента, в том продукции. числе региональных. Соблюдать выход Методы сервировки и горячих блюд и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при макаронных изделий. их порционировании Температура подачи (комплектовании). горячих блюд и Охлаждать и гарниров из овощей, замораживать готовые грибов, круп, бобовых и макаронных изделий горячие блюд и разнообразного гарниров из овощей,

грибов, круп, бобовых и ассортимента, в том макаронных изделий с числе региональных. учетом требований к Правила разогревания безопасности пищевых горячих блюд и гарниров из овощей, продуктов. грибов, круп, бобовых и Хранить свежеприготовленные, макаронных изделий. охлажденные и Правила охлаждения, замороженные блюда и замораживания и гарниры из овощей, хранения горячих блюд грибов, круп, бобовых и и гарниров из овощей, макаронных изделий с грибов, круп, бобовых и учетом требований по макаронных изделий. безопасности, Требования к соблюдением режимов безопасности хранения хранения. готовых горячих блюд и гарниров из овощей, Разогревать охлажденные, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. замороженные готовые Правил маркирования блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, упакованных горячих бобовых и макаронных блюд и гарниров из изделий с учетом овощей, грибов, круп, требований к бобовых и макаронных безопасности готовой изделий, правила продукции; заполнения этикеток Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования Взаимодействие с Рассчитывать стоимость Ассортимент на горячие потребителями при горячих блюд и блюда и гарниры из гарниров из овощей, овощей, грибов, круп, отпуске продукции грибов, круп, бобовых и бобовых и макаронных прилавка/раздачи макаронных изделий. изделий. Вести учет Правила общения с реализованных горячих потребителями. блюд и гарниров из Базовый словарный овощей, грибов, круп, запас на иностранном бобовых и макаронных языке. изделий. Техника общения, Поддерживать ориентированная на визуальный контакт с потребителя потребителем. Владеть профессиональной терминологией. 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	
Приготова		реализации блюд из яиц, т разного ассортимента	ворога, сыра, муки
ПК 2.1,	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
2.6	основных продуктов	подбирать в	основных продуктов и
	И	соответствии с	дополнительных
	дополнительных	технологическими	ингредиентов с учетом
	ингредиентов	требованиями,	их сочетаемости,
		оценивать качество и	взаимозаменяемости.
		безопасность основных	Критерии оценки
		продуктов и	качества основных
		дополнительных	продуктов и
		ингредиентов.	дополнительных
		Организовывать их	ингредиентов,
		хранение до момента	используемых для
		использования.	приготовления горячих
		Выбирать,	блюд из яиц, творога,
		подготавливать	сыра, муки.
		пряности, приправы,	Ассортимент,
		специи.	характеристика
		Взвешивать, измерять	региональных видов
		продукты, входящие в	сырья, продуктов.
		состав горячих блюд из	Нормы
		яиц, творога, сыра, муки	взаимозаменяемости
		в соответствии с	сырья и продуктов
		рецептурой.	
		Осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки, особенностями	
		заказа, сезонностью.	
		Использовать	
		региональные, сезонные	
		продукты для	
		приготовления горячих	
		блюд из яиц, творога,	
		сыра, муки.	
		Оформлять заявки на	
		продукты, расходные	
		материалы,	
		необходимые для	
		приготовления горячих	
		блюд из яиц, творога,	

сыра, муки Приготовление Выбирать, применять, Ассортимент, горячих блюд из комбинировать методы рецептуры, пищевая ценность, требования к яиц, приготовления горячих творога, сыра, муки блюд из яиц, творога, качеству, методы разнообразного сыра, муки с учетом приготовления горячих ассортимента типа питания, вида и блюд из яиц, кулинарных свойств творога, сыра, муки используемых разнообразного продуктов ассортимента, в том полуфабрикатов, числе региональных, требований рецептуры, вегетарианских, для последовательности диетического питания. приготовления, Температурный режим особенностей заказа. и правила Рационально приготовления горячих использовать продукты, блюд из яиц, творога, полуфабрикаты. сыра, муки. Соблюдать Виды, назначение и температурный и правила безопасной временной режим эксплуатации процессов технологического приготовления. оборудования, Изменять закладку производственного продуктов в инвентаря, инструментов, посуды, соответствии с используемых при изменением выхода блюд из яиц, творога, приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Определять степень сыра, муки. готовности блюд из яиц, Нормы творога, сыра, муки. взаимозаменяемости Доводить блюд из яиц, сырья и продуктов. творога, сыра, муки до Ассортимент, вкуса, до определенной характеристика, консистенции. кулинарное Владеть техниками, использование приемами пряностей, приправ, приготовления горячих спений. блюд из яиц, творога, сыра, муки. Подбирать, соусы, элементы оформления. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога,

<u> </u>	i	
Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	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, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.	Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для
	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	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.
	требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, охлажденные и	Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания

	1		
		замороженные блюд из	горячих блюд из яиц,
		яиц, творога, сыра, муки	творога, сыра, муки.
		с учетом требований по	Правила охлаждения,
		безопасности,	замораживания и
		соблюдением режимов	хранения горячих блюд
		хранения.	из яиц, творога, сыра,
		Разогревать	муки.
		охлажденные,	Требования к
		замороженные готовые	безопасности хранения
		блюда из яиц, творога,	готовых горячих блюд
		сыра, муки с учетом	из яиц, творога, сыра,
		требований к	муки.
		безопасности готовой	Правила маркирования
		продукции. Выбирать	упакованных горячих
		контейнеры,	блюд из яиц, творога,
		упаковочные	сыра, муки правила
		материалы, эстетично	заполнения этикеток
		упаковывать готовые	
		горячие блюд из яиц,	
		творога, сыра, муки на	
		вынос и для	
		транспортирования	
	Взаимодействие с	Рассчитывать стоимость	Ассортимент и цены на
	потребителями при	горячих блюд из яиц,	горячие блюда из яиц,
	отпуске продукции	творога, сыра, муки.	творога, сыра, муки на
	с	Поддерживать	день принятия
	прилавка/раздачи	визуальный контакт с	платежей.
	прилавка разда и	потребителем.	Правила общения с
		Владеть	потребителями.
		профессиональной	Базовый словарный
		терминологией.	запас на иностранном
		Консультировать	языке.
		потребителей, оказывать	Техника общения,
		им помощь в выборе	ориентированная на
		горячих блюд,	потребителя
		кулинарных изделий,	потреонтеля
		закусок.	
		Разрешать проблемы в	
		рамках своей	
		компетенции	
Приготовлен	⊥ ПИЕ И ПОЛГОТОВКЯ К DEA	_Г компетенции илизации блюд, кулинарны	⊥ ЛУ ИЗЛЕПИЙ. ЗЯКУСОК ИЗ
	_	о сырья разнообразного а	,
ПК 2.1,	Подготовка	Оценивать наличие,	Правила выбора
2.7	основных	подбирать в	основных продуктов и
	продуктов и	соответствии с	дополнительных
	дополнительных	технологическими	ингредиентов с учетом
	ингредиентов	требованиями,	их сочетаемости,
	1	оценивать качество и	взаимозаменяемости.
		безопасность основных	Критерии оценки
		продуктов и	качества основных
		дополнительных	продуктов и
		ингредиентов.	дополнительных
-	1		ı

Организовывать их ингредиентов, используемых хранение до момента для приготовления использования. Выбирать, горячих блюд, подготавливать кулинарных изделий, закусок из рыбы, пряности, приправы, нерыбного водного специи. Взвешивать, измерять сырья. продукты, входящие в Ассортимент, состав горячих блюд, характеристика кулинарных изделий, региональных видов закусок из рыбы, сырья, продуктов. нерыбного водного Нормы сырья в соответствии с взаимозаменяемости рецептурой. сырья и продуктов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Приготовление Выбирать, применять, Ассортимент, горячих блюд, комбинировать методы рецептуры, пищевая кулинарных приготовления горячих ценность, требования к изделий, закусок из блюд, кулинарных качеству, методы рыбы, нерыбного изделий, закусок из приготовления горячих водного сырья рыбы, нерыбного блюд, кулинарных разнообразного водного сырья с учетом изделий, закусок из ассортимента типа питания, вида и рыбы, нерыбного кулинарных свойств водного сырья используемых разнообразного продуктов и ассортимента, в том полуфабрикатов, числе региональных, требований рецептуры, вегетарианских, для последовательности диетического питания.

приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 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. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

	1	
	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. Выбирать в	
	соответствии со	
	способом	
	приготовления,	
	безопасно использовать	
	технологическое	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, инструменты,	
	посуду	
Хранение, отпуск	Проверять качество	Техника
горячих блюд,	готовых горячих блюд,	
кулинарных	кулинарных изделий,	порционирования, варианты формления
изделий, закусок из	закусок из рыбы,	горячих блюд,
рыбы, нерыбного	нерыбного водного	горячих олюд, кулинарных изделий,
	-	
водного сырья	сырья перед отпуском,	закусок из рыбы,
	упаковкой на вынос.	нерыбного водного
	Поддерживать	сырья для подачи;
	температуру подачи	Виды, назначение
	горячих блюд,	столовой посуды для
	кулинарных изделий,	отпуска с раздачи,
	закусок из рыбы,	прилавка, термосов,
	нерыбного водного	контейнеров для
	сырья на раздаче.	отпуска на вынос
	Порционировать,	горячих блюд,
	сервировать и творчески	кулинарных изделий,
	оформлять горячие	закусок из рыбы,
	блюда, кулинарные	нерыбного водного
	изделия, закуски из	сырья разнообразного
	рыбы,	ассортимента, в
	нерыбного водного	том числе
	сырья для подачи с	региональных;
	учетом рационального	Методы сервировки и
	использования ресурсов,	подачи горячих блюд,
	соблюдением	кулинарных изделий,
	требований по	закусок из рыбы,
	безопасности готовой	нерыбного водного
	продукции.	сырья.
	Соблюдать выход	Температура подачи

горячих блюд, кулинаррных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их портионировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопаспости пипсвых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопаспости, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. Разогревать охлажденные, замороженные готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования и хранения тотовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья, правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья, правила заполнения этикеток из рыбы, перыбного водного сырья па выпос и для транспортирования расстично упаковывать готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья, правила заполнения этикеток из рыбы, перыбного водного сырья па выпос и для транспортирования расстично упаковывать готовые горячих блюд, улинарных изделий, закусок из рыбы, акусинарные изделия, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы,			<u></u>
закусок из рыбы, нерыбного водного сырыя при их порциопировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырыя с учетом требований к безопасности пипсевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и заморожепшье блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов храпспия. Разотревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов храпспия. Разотревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырыя. Правила маркирования готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырыя, правилы заполнения этикеток из дыбы, перыбного водного сырыя на вынос и для транеторы правилы заполнения этикеток от сырыя на вынос и для транеторы дыбы, перыбного водного сырыя правилы заполнения этикеток из дыбы, перыбного водного сырыя правилы в дамусок из рыбы, перыбного водного сырыя. Правилы маркирования готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырыя правилы правилы в дамусок из рыбы, перыбного водного сырыя правилы правилы в дамусок из рыбы, перыбного водного сырыя правилы правилы правилы в дамусок из рыбы, перыбного водного выделения правилы в дамусок из рыбы, перыбного водного выделения дамусок из рыбы, перыбного водного выделения дамусок из рыбы, перыбного выдения дамусок из рыбы, перыбного выделения дамусок из рабы, перыбного выдельные правилы в дамусок из рыбы, перыбного выделения п		_	=
нерыбного водного сырья при их пориционировании (комплектовапии). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранспия. Разогревать охлажденые изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранспия. Разогревать охлажденые, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранспия. Разогревать охлажденые, замороженные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстстично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья на выное и для транспортирования с потребителями при отпуске продукции с Рассчитывать стоимость горячих блюд, улинарные изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, улинарные изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, улинарные изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, улинарные изделия, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы.		-	· ·
сырья при их порционировании (комплектовании). Охдаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыблого водного сырья с учетом требований к безопасьести пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыблого водного сырья. Требований к безопасности, соблюдением режимов хрансения. Разогревать охлажденные, замораженые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыблого водного сырья, с учетом требований к безопасности, соблюдением режимов хрансения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, перыблого водного сырья, с учетом требований к безопасности готовые блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, перыблого водного сырыя с учетом требований к безопасности готовые блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, перыблого водного сырыя с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, унаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыблого сырыя, правила заполнения этикеток общения общен		_	
порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранспия. Разогревать охлажденные, замороженые готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к торячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья, правила заполнения этикеток водного сырья, правила заполнения этикеток рыбы перыбного водного сырья, правила заполнения этикеток обрать, правила транепортирования с рачние блюда, кулинарные изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья, правила заполнения этикеток обрать правила вынос и для транепортирования с рачние блюда, кулинарные изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья, правила заполнения этикеток обрать правила блюда, кулинарные изделий, закусок из рыбы, кулинарные изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья правила заполнения этикеток обрать правила блюда, кулинарные изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья. Ассортимент и цепы на горячие блюда, кулинарные изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья на вынос и для транепортирования с закуски из рыбы, кулинарные изделий, закусок из рыбы, четовые правила рачния блюда в транепортирования с закусок из рыбы, перыбного водного сырья на транепортирования с закуски из рыбы, четовного в транепортирования с закуски из рыбы, нерыбного в транепортирования с закуски из рыбы, четовного в транепортирования с транепортирования с транепортирования с транепортирования с транепо		-	=
(комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сыръя с учетом требований и безопаспости пищевых продуктов; Хранить свежспри отовые олюждение, охлажденые и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопаспости, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденые, замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски и зрыбы, перыбного водного сыръя. Правила охлаждения, закуско из рыбы, перыбного водного сыръя. Правила охлаждения, закуско из рыбы, перыбного водного сыръя. Правила охлаждения и хранения готовые блюда, кулинарных изделий, закуско из рыбы, перыбного водного сыръя, закуски из рыбы, перыбного водного сыръя, сыръя. Правила маркироващия упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сыръя, сыръя. Правила маркироващия упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сыръя, правила заполнения этикеток водного сыръя, правила заполнения от правила заполнения от правила заполнения этикеток водного сыръя, правила заполнения от правила заполнения этикеток водного сыръя правила заполнения от правила заполнения зап			
Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья. Правила охлаждения горячих блюд, кулинарных изделий, закуски с учетом требований и соблюдением режимов хранспия. Разогревать охлажденые, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья. Правила охлаждений и безопасности, соблюдением режимов хранспия. Разогревать охлажденые, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности хранспия изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток сырыя па выпос и для гранспортирования горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, улинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья па выпос и для гранспортирования горячие блюда, улинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырыя па выпос и для гранспортирования горячие блюда, улинарных изделий, закусок из рыбы, закусок из рыбы, закусок из рыбы, закусок из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,		-	-
замораживать готовые горячих блюда, кулинарные изделий, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований и безопасности пищевых продукции. Выбирать контейперы, упаковочные материаль, эстетично унаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья. Требований по безопасности, соблюдением режимов храпспия. Разогревать охлажденые, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья. Правила маркирования к безопасности хранения тоговых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья. Правила маркирования изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья. Правила маркирования изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья. Правила маркирования изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейперы, упаковочные материалы, эстетично унаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья. Правила маркирования изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила охлаждения, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила охлаждения закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		The state of the s	*
кулипаршые изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранспия. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски и з рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности кранения готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовые продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично унаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья и равным упакованных горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья правила заполнения этикеток Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с ваминей в потребителями при отпуске продукции закуски из рыбы,		' '	
жулинарные изделия, закусок из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закусск из рыбы, перыбного водного сырья. Правила охлаждения, замораживания и хранешия горячих блюд, кулинарные изделия, закусск из рыбы, перыбного водного сырья. Правила охлаждения, закусск из рыбы, перыбного водного сырья. Правила охлаждения, закусск из рыбы, перыбного водного сырья. Правила охлаждения, закусск из рыбы, перыбного водного сырья. Правила охлаждения и хранешия и хра		-	*
закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. Травила охлаждения, замораживания и храпстия горячих блюд, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хравения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток водного сырья, правила заполнения этикеток водного сырья па выное и для транспортирования расствувная нерыбного водного сырья на выное и для транспортирования с выбы, жулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на выное и для транспортирования с выбы, жулинарные изделия, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		-	-
перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарных изделий, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные готовые блюда, кулинарных изделий, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовые горяче блюда, кулинарных изделий, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарных изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья а вынос и для транспортирования с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		_	· •
сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закусок и с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности хранения изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, кулинарные изделий, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			-
требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделий, закуско из рыбы, нерыбного водного сырья. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья а вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закуски из рыбы, закуски из рыбы, кулинарные изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделий, закуски из рыбы,		-	*
безопасности пищевых продуктов; Храпить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов храпстия. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования упакованных горячих блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток водного сырья, правила заполнения этикеток Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закуски из рыбы, акуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закуски из рыбы, закуски из рыбы, улинарные изделия, закуски из рыбы, улинарные изделия, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, улинарные изделия, закуски из рыбы,			-
продуктов;		-	
Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. Разогрементые готовые блюда, кулинарные изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток безопасности готовые болюда, кулинарные изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток водного сырья, правила заполнения этикеток водного сырья правила заполнения отпуске продукции с вакусск из рыбы, нерыбного водного сырыя правила заполнения отпуске продукции с вакусск из рыбы, нерыбного водного сырыя па выпос и для транспортирования вакуски из рыбы, нерыбного водного сырыя па выпос и для транспортирования вакуски из рыбы, нерыбного водного сырыя па выпос и для транспортирования вакуски из рыбы, улинарных изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			
свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделяя, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного сырья правила заполнения этикеток Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с с закусок из рыбы, черыбного сырья на вынос и для транспортирования с закусок из рыбы, черыбного водного сырья на вынос и для транспортирования с закусок из рыбы, черыбного водного сырья на вынос и для транспортирования с закусок из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы,			
охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстстично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстстично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		_	
замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные магериалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья правила заполнения этикеток Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закуски из рыбы, кулинарные изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья правила заполнения от правила заполнения о		_	±
кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые готовые готовые готовые обрания упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования рассчитывать стоимость горячие блюда, кулинарных изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования рассчитывать стоимость горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			±
закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, улинарные изделия, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		_	
требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на выпос и для транспортирования транспортирования отпуске продукции с Рассчтывать стоимость горячие блюда, улинарные изделия, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		-	
безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья правила заполнения этикеток Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закуски из рыбы, иррыбынем торячие блюда, улинарных изделий, закуски из рыбы, иррыбного водного сырья на вынос и для транспортирования с торячих блюд, улинарных изделий, закуски из рыбы, иррыбного водного сырья на вынос и для транспортирования с торячих блюд, улинарных изделий, закуски из рыбы, из закуски из рыбы, из закуски из рыбы,			<u> </u>
соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,		-	
хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, улаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток Выбирать контейнеры, улаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с Взаимодействие с потребителями гранспортирования Рассчитывать стоимость горячие блюда, улинарных изделий, закуски из рыбы,		-	
Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для горячие блюда, кулинарных изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		_	-
охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закуски из рыбы, улинарных изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,		-	•
замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с Рассчитывать стоимость горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,		_	
блюда, кулинарные изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделий, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			· •
изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, кулинарные изделий, с закусок из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		-	· ·
рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			<u> </u>
водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с водного сырья на вынос и для транспортирования Рассчитывать стоимость горячих блюд, улинарных изделий, отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы,			
сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			
требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			заполнения этикеток
Безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с улинарных изделий, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			
продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			
Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции улинарных изделий, с закуски из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			
упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			
эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы, закуски из рыбы,			
готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы,		_	
кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы,		_	
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, а закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, закуски из рыбы,		-	
нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования Рассчитывать стоимость горячие и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		-	
сырья на вынос и для транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы,		_	
Транспортирования Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, Транспортирования Рассчитывать стоимость Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		_	
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с закусок из рыбы, Взаимодействие с Рассчитывать стоимость Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,		сырья на вынос и для	
потребителями при отпуске продукции с горячих блюд, улинарных изделий, кулинарные изделия, закуски из рыбы,			
отпуске продукции улинарных изделий, кулинарные изделия, с закусок из рыбы, закуски из рыбы,			=
с закусок из рыбы, закуски из рыбы,	потребителями при	горячих блюд,	горячие блюда,
	отпуске продукции	-	-
THE THE PARTY AND THE PARTY AN	c		
прилавка/раздачи нерыоного водного нерыоного водного	прилавка/раздачи	нерыбного водного	нерыбного водного
26			26

сырья.
Поддерживать
визуальный контакт с
потребителем.
Владеть
профессиональной
терминологией.
Консультировать
потребителей, оказывать
им помощь в выборе
горячих блюд,
кулинарных изделий,
закусок из рыбы,
нерыбного водного
сырья.
Разрешать проблемы в
рамках своей
компетенции

сырья.
Правила общения с потребителями.
Базовый словарный запас на иностранном языке.
Техника общения, ориентированная на потребителя

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

	;
ПК 2.1,	Подготовка
2.8	основных продуктов
	И
	дополнительных
	ингредиентов

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

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

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 Приготовление Выбирать, применять, Ассортимент, горячих блюд, комбинировать методы рецептуры, пищевая кулинарных приготовления горячих ценность, требования к изделий, закусок из блюд, кулинарных качеству, методы мяса, мясных изделий, закусок из приготовления горячих блюд, кулинарных продуктов, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, домашней птицы, дичи, изделий, закусок из личи, кролика с учетом типа мяса, мясных продуктов, домашней кролика питания, вида и разнообразного кулинарных свойств птицы, дичи, кролика ассортимент используемых разнообразного продуктов и ассортимента, в том полуфабрикатов, числе региональных, требований рецептуры, вегетарианских, для последовательности диетического питания. приготовления, Температурный режим особенностей заказа. и правила Рационально приготовления горячих использовать продукты, блюд, кулинарных полуфабрикаты. изделий, закусок из Соблюдать мяса, мясных температурный и продуктов, домашней временной режим птицы, дичи, кролика. процессов Виды, назначение и приготовления. правила безопасной Изменять закладку эксплуатации продуктов в технологического оборудования, соответствии с производственного изменением выхода блюд, кулинарных инвентаря, изделий, закусок из инструментов, посуды, мяса, мясных продуктов, используемых при

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 санитарногигиенические 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

приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Хранение, отпуск Проверять качество Техника горячих блюд, готовых горячих блюд, порционирования, варианты оформления кулинарных кулинарных изделий, изделий, закусок из закусок из мяса, мясных горячих блюд, продуктов, домашней кулинарных изделий, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика закусок из мяса, мясных домашней птицы, перед отпуском, продуктов, домашней упаковкой на вынос. дичи, птицы, дичи, кролика кролика Поддерживать для подачи. температуру подачи Виды, назначение горячих блюд, столовой посуды для кулинарных изделий, отпуска с раздачи, закусок из мяса, мясных прилавка, термосов, продуктов, домашней контейнеров для птицы, дичи, кролика на отпуска на вынос раздаче. горячих блюд, Порционировать, кулинарных изделий, сервировать и закусок из мяса, мясных творчески оформлять продуктов, домашней горячие блюда, птицы, дичи, кролика кулинарные изделия и разнообразного закуски из мяса, мясных ассортимента, в том продуктов, домашней числе региональных. Методы сервировки и птицы, дичи, кролика для подачи с учетом подачи горячих блюд, рационального кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных использования ресурсов, соблюдением продуктов, домашней требований по птицы, дичи, кролика. безопасности готовой Температура подачи продукции. Соблюдать горячих блюд, кулинарных изделий, выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных закусок из мяса, мясных продуктов, домашней продуктов, домашней птицы, дичи, кролика птицы, разнообразного ассортимента, в том дичи, кролика при порционировании числе (комплектовании). региональных. Правила разогревания Охлаждать и горячих блюд, замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделий, кулинарные изделия, закусок. закуски из мяса, мясных Правила охлаждения,

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 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. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий,	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
	с прилавка/раздачи	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Вести учет реализованных горячих блюд.	закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила общения с потребителями.
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

сложных ситуаций Распознавать задачу и информацию, поболему в профессиональном и/или сощиальном контексте. Анализировать задачу и/или профессиональный и сощиальный и профессиональной деятельности. Определение этого поиска. Выделение всех возможных источников пужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка дстального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложсние критериев оценки и рекомендаций по		контекстах.	и/или составные части.	Основные источники
Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или Актуальный профессиональной и сощиальный и сощиальный и сощиальный и сощиальный и сощиальный и профессиональной и профессиональной и профессиональной и профессиональной и профессиональной и профессиональной и сожжных сферах. Реализовать и жить решении задач профессиональной помежных сферах. Реализовать и крать решения задачи. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение весх возможных источников пужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Опенка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, свосто плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		Проведение анализа	Правильно выявлять и	информации и ресурсы
и/или пробрессиональном профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или профессиональный и социальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить. решении задач профессиональной деятельности. Определение потребности в информации. Осуществление зффективного поиска. Выделение веех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, евоего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		сложных ситуаций	эффективно искать	для решения задач и
и/или пробрессиональном профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или профессиональный и социальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить. решении задач профессиональной деятельности. Определение потребности в информации. Осуществление зффективного поиска. Выделение веех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, евоего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		Распознавать задачу	информацию,	проблем в
пробрессиональном и/или социальном контексте. Апализировать задачу и/или Актуальный профессиональный и социальный и сосивленьный и сомежных областях. Реализовать составленный план. Оценивать результата и помощью наставника). Осуществии самостоятельно или с помощью наставника). Осуществление эффективного поиска. Выделение весх возможных источников пужных ресурсов, в том числе неочевидых. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шату. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и сго реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		и/или	необходимую для	профессиональном
профессиональном и/или Составлять план действия. Определять профессиональной и социальный и профессиональной приходитеяработать и жить. решении задач профессиональной деятельности. Определение эффективиого поиска. Выделение весх возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Опенка рисков на каждом шагу. Опенка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		проблему в	=	
и́или социальном контексте. Анализировать задачу и́или Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить. решении задач профессиональной деятельности. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного полека. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка действий. Оценка рисков на каждом плагу. Опенка плюсов и минусов полученного результата, своего шлана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по			_ -	
сощильном контексте. Анализировать задачу и'или Актуальный профессиональный профессиональный и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить. решении задач профессиональной деятельности. Определение отребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе псочевидных. Разработка действий. Опенка рисков на каждом шагу. Опенка плосов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по			1	_
контексте. Анализировать задачу и/или Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Осупцествление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, свосто плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		социальном	действия. Определять	
Владеть актуальными методами рабо ты в профессиональной и сощиальный и социальный и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендащий по			_	= =
задачу и/или Актуальный профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение весх возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендащий по		Анализировать		Методы работы в
Актуальный профессиональной и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить. решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		- 1	_	_
профессиональный и социальный и социальный и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить. решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		-	=	
и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить решении задач профессиональной деятельности. Определение потребности в информации. Осуществление зффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		•		
контекст, в котором приходитсяработать и жить, решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				решения задач Порядок
приходитсяработать и жить. решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по			составленный план.	
и жить. решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		-		
задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определение эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий (одмогряника).		•		=
профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		-		
деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		Определение этапов		
Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		-		
потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		-		
информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		-		
Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		-		
эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		_		
всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		-		
рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		*		
полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		•		
результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		•		
плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по		•		
и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по				
предложение критериев оценки и рекомендаций по				
критериев оценки и рекомендаций по		-		
рекомендаций по		*		
улучшению плана		улучшению плана		
ОК. 02 Планирование Определять задачи Номенклатура	ОК. 02	* *	Определять залачи	Номенклатура
информационного поиска информации. информационных	v -	-	-	
поиска из широкого Определять источников,		• •	_ - -	
набора источников, необходимые источники применяемых		<u> </u>		

ОК. 3	необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности Использование	информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
OK. 3	использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK.04	самоооразования Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK .5	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов

	ant rico		
	языке.		
	Проявление		
	толерантности в		
ОК. 6	рабочем коллективе	0	C
OK. 0	Понимание	Описывать значимость	Сущность гражданско-
	значимости своей	своей профессии.	патриотической
	профессии.	Презентовать структуру	позиции.
	Демонстрация	профессиональной	Общечеловеческие
	поведения на основе	деятельности по	ценности.
	общечеловеческих	профессии	Правила поведения в
	ценностей		ходе выполнения
			профессиональной
			деятельности
ОК.07	Соблюдать правила	Соблюдать нормы	Правила экологической
	экологической	экологической	безопасности при
	безопасности при	безопасности	ведении
	ведении	Определять направления	профессиональной
	профессиональной	ресурсосбережения в	деятельности
	деятельности;	рамках	Основные ресурсы
	Обеспечивать	профессиональной	задействованные в
	ресурсосбережение	деятельности по	профессиональной
	на	профессии	деятельности
	рабочем месте		Пути обеспечения
			ресурсосбережения.
ОК. 09	Применение средств	Применять средства	Современные средства и
	информатизации и	информационных	устройства
	информационных	технологий для решения	информатизации.
	технологий для	профессиональных	Порядок их применения
	реализации	задач.	и программное
	профессиональной	Использовать	обеспечение в
	деятельности	современное	профессиональной
		программное	деятельности.
		обеспечение	
ОК. 10	Применение в	Понимать общий смысл	Правила построения
	профессиональной	четко произнесенных	простых и сложных
	деятельности	высказываний на	предложений на
	инструкций на	известные темы	профессиональные
	государственном и	(профессиональные и	темы.
	иностранном языке.	бытовые).	Основные
	Ведение общения на	Понимать тексты на	общеупотребительные
	профессиональные	базовые	глаголы (бытовая и
	темы	профессиональные	профессиональная
		темы.	лексика).
		Участвовать в диалогах	Лексический минимум,
		на знакомые общие и	относящийся к
		профессиональные	описанию предметов,
		темы.	средств и процессов
		Строить простые	профессиональной
		высказывания о себе и о	деятельности.
		своей профессиональной	Особенности
		деятельности.	произношения.
		Кратко обосновывать и	Правила чтения текстов
	1		1

объяснять свои действия профессиональной
(текущие и направленности
планируемые).
Писать простые связные
сообщения на знакомые
или интересующие
профессиональные темы

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 806 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 158 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часов;
- учебной и производственной практики 648 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями ОК):

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

текстом вышеназванных ФГОС СПО.	
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,
TI 0 (макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,
ПК 2.7.	муки разнообразного ассортимента.
11K 2./.	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
1110 2.0.	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней
	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами

OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке					
	с учетом особенностей социального и культурного контекста					
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное					
	поведение на основе общечеловеческих ценностей					
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,					
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях					
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.					
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и					
	иностранном языке					

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды	ематическии план про Наименования разделов	Всего	_		ни, отведені	ный на о	своение	Пі	рактика
проф	профессионального	часов			линарного 1				
ессио	модуля*	(макс.		Обязател			<u> </u>	Учеб	Производс
наль		учебная	av	диторная <u>з</u>			абота	ная,	твенная
ных		нагрузка		рузка обуч			ющегося,	часо (по в профилю	
комп		u							
етенц		практик	Bce	в т.ч.	В Т.Ч.	Всего	в т.ч.		специальн
ий		u)	го, час ов	лаборат орные работы и практи ческие занятия	дипломн ая работа (проект), часов	, часов	курсова я работа (проект) , часов		ости), часов (если предусмо трена рассредо точенная практика
				, часов					приктики)
1	2	3	4	5	6	7	9	9	10
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПК	МДК 02.01 Организация	43	38	16		5	_		
2.1,2.	приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	.0				C			
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд,								
	кулинарный изделий,								
ПК 2.1-	закусок МДК 02.02 Процессы приготовления,	115	96	32		19			
2.8	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								
ПК	Учебная и	648						144	504
2.1-2.8	производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)								
	Всего:	806	134	48	-	- 2	6 -	144	504

<u>.</u>

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарны х курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объе м часов	Уровень освоени я
1	2	3	4
горячих блюд, кули ассортимента	ов приготовления и подготовки к реализации инарных изделий, закусок разнообразного	43	
МДК. 02.01. Организация приготов. горячих блюд, кулинар	пения, подготовки к реализации и презентации	43	
Тема 1.1. Характеристика	Содержание Технологический цикл приготовления		2
процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание 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. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	6	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	лаоораторных раоот Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	3
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору	2	3

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

	ел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации них блюд, кулинарный изделий, закусок	113	
00			
	• ` '	115	
7.	Создание индивидуального словаря профессиональных терминов (на английском языке)		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Создание индивидуального словаря профессиональных		
o	производственных задач.		
/.	Анализ производственных ситуаций, решение		
6	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
٦.			
5	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о		
	разнообразного ассортимента.		
	традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов	5	
т.	инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки		
4	Составление схем подбора и размещения оборудования,		
	учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
٥.	использованием методических рекомендаций преподавателя,		
3	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с		
۷٠	справочной литературой.		
2	Работа с нормативной и технологической документацией,		
	составленным преподавателем).		
1.	учебной и специальной литературы (по вопросам,		
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий,		
ямо	стоятельная учебная работа при изучении раздела 1:	1	<u> </u>
	Зачет	1	3
	электрогрилей		
	жарочного шкафа, электрофритюрницы,	∠	
	теплового оборудования: пароконвектомата,	2	
	отработке умений безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие 8. Тренинг по		
	запеченном и тушеном виде.		
	изделий и закусок в отварном, жареном,		
	инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных		
		2	
	Практическое занятие 7. Решение		
	закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		
		2	
	рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и	2	
	Практическое занятие 6. Организация		3
	лабораторных работ		3
	Тематика практических занятий и	6	
	реализации		
	процессу хранения и подготовки к		
	горячих блюд, кулинарных изделий закусок,		
	организации рабочих мест по приготовлению		
	Санитарно-гигиенические требования к		
	закусок к отпуску на вынос		
	готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос		

	сы приготовления, подготовки к реализации	115	
	чих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1	Содержание	15	2,3
Приготовление и	Классификация и ассортимент, пищевая		
подготовка к	ценность и значение в питании бульонов,		
реализации супов	отваров		
разнообразного	Приготовление бульонов и отваров. Правила,		
ассортимента	режимы варки, нормы закладки продуктов,		
	кулинарное назначение бульонов и отваров		
	Правила охлаждения, замораживания и		
	хранения готовых бульонов, отваров с		
	учетом требований к безопасности готовой		
	продукции. Правила разогревания. Техника		
	порционирования, варианты оформления		
	бульонов, отваров для подачи. Методы		
	сервировки и подачи, температура подачи		
	бульонов, отваров. Выбор посуды для		
	отпуска, способы подачи в зависимости от		
	типа организации питания и способа		
	обслуживания. Упаковка, подготовка		
	бульонов и отваров для отпуска на вынос		
	Классификация, ассортимент, пищевая		
	ценность и значение в питании заправочных		
	супов		
	Правила выбора, характеристика и		
	требования к качеству основных продуктов и		
	дополнительных ингредиентов (специй,		
	приправ, пищевых концентратов,		
	полуфабрикатов высокой степени		
	готовности, выпускаемых пищевой		
	промышленностью) нужного типа, качества		
	и количества в соответствии с		
	технологическими требованиями к супам		
	Правила и режимы варки,		
	последовательность выполнения		
	технологических операций: подготовка		
	гарниров (виды нарезки овощей, подготовка		
	капусты, пассерование, тушение, подготовка		
	круп, макаронных изделий),		
	последовательность закладки продуктов;		
	приготовление овощной, мучной пассеровки;		
	заправка супов, доведение до вкуса		
	Особенности приготовления,		
	последовательность и нормы закладки		
	продуктов, требования к качеству, условия и		
	сроки хранения щей, борщей, рассольников,		
	солянок, супов картофельных, с крупами,		
	бобовыми, макаронными изделиями		
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность,		
	значение в питании. Особенности		
	приготовления, нормы закладки продуктов,		

	правила и режимы варки, требования к		
	качеству, условия и сроки хранения.		
	Молочные и сладкие, диетические,		
	вегетарианские супы: ассортимент,		
	особенности приготовления, нормы закладки		
	продуктов, требования к качеству, условия и		
	сроки хранения.		
	Холодные супы: ассортимент, особенности		
	приготовления, нормы закладки продуктов,		
	требования к качеству, условия и сроки		
	хранения.		
	Супы региональной кухни: рецептуры,		
	особенности приготовления, оформления и		
	подачи. Требования к качеству, условия и		
	сроки хранения		
	Правила оформления и отпуска: техника		
	порционирования, варианты оформления.		
	Методы сервировки и подачи, температура		
	подачи горячих и холодных супов. Выбор		
	посуды для отпуска, способы подачи в		
	зависимости от типа организации питания и		
	способа обслуживания. Упаковка,		
	подготовка супов для отпуска на вынос		
	Тематика практических занятий и	8	3
	лабораторных работ	•	
	<i>Пабораторная работа 1.</i> Приготовление,	_	
	оформление и отпуск заправочных супов	3	
	разнообразного ассортимента	_	
	Лабораторная работа 2. Приготовление,	3	
	оформление и отпуск супов-пюре		
	разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторная работа 3. Приготовление,		
T. 2.2	оформление и отпуск холодных супов	11	2.2
Тема 2.2.	Содержание	11	2,3
Приготовление и	Классификация, ассортимент, пищевая		
подготовка к	ценность, значение в питании горячих		
реализации горячих	соусов.		
соусов	Ассортимент, требования к качеству,		
разнообразного	условия и сроки хранения, кулинарное		
ассортимента	назначение концентратов для соусов и		
	готовых соусов промышленного		
	производства		
	Характеристика, правила выбора, требования		
	к качеству основных продуктов и		
	дополнительных ингредиентов нужного		
	типа, качества и количества в соответствии с		
	технологическими требованиями к		
	компонентам для соусов и соусным		
	полуфабрикатам		
	Методы приготовления, органолептические		
	способы определения степени готовности		
	отдельных компонентов для соусов и		43
			4-

	том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным		
		ı	
	типов овощей для разных типов питания, в		
	Выбор методов приготовления различных		
ассортимента	к использованию пряностей, приправ.		
разнообразного	приготовления блюд из овощей, подготовка		
макаронных изделий	блюдам из овощей и грибов. Подбор для		
бобовых и	технологическими требованиями к основным		
грибов, круп,	качества и количества в соответствии с		
гарниров из овощей,	и ингредиентов к ним нужного типа,		
реализации блюд и	грибов Правила выбора основных продуктов		
подготовка к	питании блюд и гарниров из овощей и		
Приготовление и	Классификация, ассортимент, значение в		
Тема 2.3	Содержание	9	2,3
	и сроки хранения соусов		
	назначение, требования к качеству, условия		
	соусов. Приготовление, кулинарное		
	вынос или транспортирования горячих		
	Порционирование, упаковка для отпуска на		
	сливках		
	хранения соусов яично-масляных, соусов на		
	требования к качеству, условия и сроки		
	Приготовление, кулинарное назначение,		
	соусами		
	соусов. Приемы оформления тарелки		
	вынос или транспортирования горячих		
	Порционирование, упаковка для отпуска на		
	промышленного производства		
	хранения соусов на основе концентратов		
	требования к качеству, условия и сроки		
	Приготовление, кулинарное назначение,		
	хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных		
	требования к качеству, условия и сроки		
	Приготовление, кулинарное назначение,		
	производных		
	хранения соуса белого основного и его		
	требования к качеству, условия и сроки		
	Приготовление, кулинарное назначение,		
	производных.		
	хранения соуса красного основного и его		
	требования к качеству, условия и сроки		
	Приготовление, кулинарное назначение,		
	полуфабрикатов и готовых соусов		
	компонентов для соусов, соусных		
	размораживания и разогрева отдельных		
	правила охлаждения и замораживания,		
	назначение соусных полуфабрикатов,		
	требованиями к соусу. Условия хранения и		
	продуктов и технологическими		
	методами приготовления, типом основных		
	соусных полуфабрикатов в соответствии с		

способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов

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

Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных Ассортимент, изделий. товароведная характеристика, требования качеству, условия и сроки хранения, значение в макаронных питании круп, бобовых, изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий

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 качеству, К условия и сроки хранения. Подбор соусов

Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Правила варки макаронных изделий. Расчет

			1
	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		
	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 вынос, транспортирования		
	Тематика практических занятий и		3
	лабораторных работ	9	
	Лабораторная работа 4. Приготовление,		
	оформление и отпуск блюд и гарниров из		
	отварных и припущенных, тушеных,	3	
	запеченных овощей и грибов		
	Лабораторная работа 5. Приготовление,		
	оформление и отпуск блюд и гарниров из	3	
	жареных овощей и грибов		
	Лабораторная работа 6. Приготовление,		
	оформление и отпуск блюд и гарниров из	3	
	круп, бобовых и макаронных изделий		
Тема 2.4	Содержание	11	2,3
Приготовление и	Ассортимент, значение в питании (пищевая,		_,_
подготовка к	энергетическая ценность) блюд из яиц,		
реализации блюд из	творога, сыра		
яиц, творога, сыра,	Правила выбора яиц, яичных продуктов,		
муки разнообразного	творога, сыра и ингредиентов к ним нужного		
ассортимента	типа, качества и количества в соответствии с		
1	технологическими требованиями. Правила		
	взаимозаменяемости продуктов при		
	приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.		
	Правила расчета требуемого количества		
	правила расчета треоуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра		
	при замене продуктов в рецептуре. Подбор,		
	подготовка ароматических веществ.		
	Выбор методов приготовления горячих блюд		
	из яиц, творога, сыра для разных типов		
	питания, в том числе диетического. Методы		
	приготовления блюд из яиц, творога сыра		

Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.

Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста

Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды

	для отпуска, способы подачи в зависимости		
	от типа организации питания и способа		
	обслуживания. Хранение готовых блюд из		
	муки. Упаковка, подготовка для отпуска на		
	вынос, транспортирования		
	Тематика практических занятий и	3	3
	лабораторных работ		
	Лабораторная работа 7. Приготовление,		
	оформление и отпуск горячих блюд из яиц,	3	
	творога, муки		
Тема 2.5	Содержание	8	2,3
Приготовление и	Классификация, ассортимент, значение в		
подготовка к	питании блюд из рыбы и нерыбного водного		
реализации блюд,	сырья		
кулинарных изделий,	Правила выбора рыбы, нерыбного водного		
закусок из рыбы,	сырья и дополнительных ингредиентов		
нерыбного водного	(приправ, панировок, маринадов и т.д.)		
сырья разнообразного	нужного типа, качества и количества в		
ассортимента	соответствии с технологическими		
accepiii.iiciiia	требованиями. Международные		
	наименования различных видов рыб и		
	<u> </u>		
	нерыбного водного сырья.		
	Принципы формирования ассортимента		
	горячих рыбных блюд в меню организаций		
	питания различного типа		
	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)		
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного		
	водного сырья: отварных (основным		
	способом и на пару, припущенных, жареных,		
	тушеных, запеченных). Органолептические		
	способы определения степени готовности.		
	Правила выбора соуса, гарнира с учетом		
	сочетаемости по вкусу, цветовой гамме,		
	форме. Особенности приготовления блюд из		
	рыбы и нерыбного водного сырья для		
	различных форм обслуживания, типов		
	питания.		
	Правила оформления и отпуска горячих		
	блюд из рыбы и нерыбного водного сырья:		
	техника порционирования, варианты		
	оформления с учетом типа организации		
	питания, формы обслуживания. Методы		
	± ± •		
	сервировки и подачи с учетом формы		
	обслуживания и типа организации питания,		

	температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	Тематика практических занятий и	6	3
	лабораторных работ Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной, жареной, запеченой рыбы	3	
	Пабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	3	
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания Правила оформления и отпуска горячих	10	2,3

блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования 2,3 Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,

транспортирования		
Тематика практических занятий и	6	3
лабораторных работ		
Лабораторная работа 10. Приготовление,	3	
оформление и отпуск горячих блюд из мяса,		
мясных продуктов в отварном,		
припущенном и жареном виде, в тушеном и		
запеченном (с соусом и без) виде	3	
Лабораторная работа 11. Приготовление,	3	
оформление и отпуск горячих блюд из		
домашней птицы, дичи, кролика		
Дифференцированный зачет	1	3
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий,		
учебной и специальной литературы (по вопросам,		
составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией,		
справочной литературой.		
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием		
методических рекомендаций преподавателя, учебной и		
справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление последовательностей обработки традиционных		
видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного		
ассортимента.		
<u> </u>		
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети	19	
Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах		
технологического оборудования, инвентаря, инструментов,		
посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной		
обработки и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том		
числе с использованием федеральных цифровых		
информационно-образовательных ресурсов.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение		
производственных задач.		
8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода		
обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья,		
способа обработки.		
9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
Учебная практика ПМ 02	144	3
Виды работ:		_
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.		
необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных		
изделий, закусок.		
Проверка соответствия количества и качества поступивших		
продуктов накладной.		
Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и		
механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным	ĺ	

продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

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.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

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.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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).

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.

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	7 0.4	2
Производственная практика ПМ 02	504	3
Виды работ:		
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в		
соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
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.		
Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих		
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в		
соответствии заданием (заказом) производственной программой		
кухни ресторана.		
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.		
Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных		
изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры		
отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени		
готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой		
продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед		
реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.).		
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		
Всего	806	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные учебным оборудованием (рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу студентов), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (персональный ноутбук, мультимедиапроектор, экран, МФУ, программное компьютер. монитор, общего и профессионального назначения); наглядными пособиями обеспечение (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами. фильмами, DVD мультимедийными пособиями).
- Лаборатория: Учебная кухня ресторан (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1. А.Н. Анфимова: Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- 12-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2017.-400с.
- 2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для студ.учрежденй сред.проф.образования. 8-е изд., стер.— М.: Издательский центр «Академия», 2014. 112 с.
- 3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -2-е изд... стер. M.: Издательский центр «Академия», 2016-288 с.
- 4. И.П.Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. -3-е изд.стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016-128 с.
- 5. Н.И.Дубровская. Приготовление супов и соусов: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. -2-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017 176 с.
- 6. Н.И.Дубровская Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования. -2-е изд... стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015-128 с.
- 7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.- 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2017.-512c.
- 8. Шильман Л.3. Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования. 5-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 176 с.
- 9. Калинина В.М. Охрана труда на предприятяих пищевой промышленности: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования. 5-е изд., испр. М: Издательский центр «Академия», 2016.-320 с.
- 10. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. Проф.образования. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 25+6 с.

- 11 . Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-240с.
- 12. З.П.Матюхина Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 8-е изд., стер.-- М.: Издательский центр "Академия", 2017.-336с., [16]с. цв. Ил.

Дополнительные источники:

- 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, $11\ c$.
- 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 10. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учеб.пособие. –М.: Академкнига/учебник, 2004. 160 с. Ил.
- 11. Соловьева О.М. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие: в 2 ч. 2-е изд., испр. М.: Академкнига/учебник, 2011. Ч.1: 173 с.:ил.
- 12. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб. 2-е изд., перераб. И доп. М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 201. 480 c.
- 13. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ», 1996 г.
- 14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. 12-е изд.,стер. М.:Издательский центр «Академия»,20144. 320 с.
- 16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования M. : Издательский центр «Академия», 2015.-432 с

Интернет – ресурсы:

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].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show-art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

http://www.pitportal.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения самостоятельной работы, также ДЛЯ средствами обучения лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими И материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы студентов должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд

должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО 43.01.09 Повар-кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Професс ио- нальные компете нции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	одуля 1. Организация процессов приготовлен		
	люд, кулинарных изделий, закусок разнообраз		
ПК 2.1	Знания:	Текущий	Полнота
2.8.	Требования охраны труда, пожарной	контроль	ответов,
	безопасности и производственной	при провдении:	точность
	санитарии в организации питания.	-письменного/	формулировок, не менее 70%
	Виды, назначение, правила безопасной	устного опроса;	правильных
	эксплуатации технологического	-тестирования;	правильных ответов.
	оборудования, производственного	тестирования,	omoemoo.
	инвентаря, инструментов,	-оценки	Не менее 70%
	весоизмерительных приборов, посуды и	результатов	правильных
	правила ухода за ними.	внеаудиторной	ответов.
	Организация работ по приготовлению	(самостоятельно	Актуальность
	горячих блюд, кулинарных изделий,	й) работы	темы,
	закусок.	(докладов,	адекватность
	Последовательность выполнения	рефератов,	результатов
	технологических операций, современные	теоретической части проектов,	поставленным
	методы приготовления горячих блюд,	учебных	целям, полнота
	кулинарных изделий, закусок.	исследований и	ответов,
	Регламенты, стандарты, в том числе	$m.\partial.$	точность
	система анализа, оценки и управления		формулировок,
	опасными факторами (система ХАССП) и		адекватность
	нормативно-техническая документация,	Промежуточная	применения
	используемая при приготовлении горячих	аттестация	профессионально
	блюд, кулинарных изделий, закусок.	в форме зачета/	й терминологии
	Возможные последствия нарушения	дифференцииров	
	санитарии и гигиены.	анного зачета по МДК в виде:	
	Требования к личной гигиене персонала.	-письменных/	
	Правила безопасного хранения чистящих,	устных ответов,	Полнота
	моющих и дезинфицирующих средств,	yennidik omoemoo,	ответов,
	предназначенных для последующего	-тестирования.	точность
	использования.		формулировок,
	Правила утилизации отходов.	Итоговый	не менее 70%
	Виды, назначение упаковочных	контроль	правильных
	материалов, способы хранения пищевых	Тестирование в	ответов.
	продуктов.	процессе	
	Виды, назначение оборудования,	проведения экзамена	Не менее 70%
	инвентаря посуды, используемых для	экзимени	правильных
	порционирования (комплектования)		привильных ответов
	готовых горячих блюд, кулинарных		33233
	изделий, закусок.		
	Способы и правила порционирования		
	(комплектования), упаковки на вынос		
	готовых горячих блюд, кулинарных		

изделий, закусок. Условия, способы сроки, хранения хиридол блюд, кулинарных изделий, закусок Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии инструкциями регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара соответствии инструкциями регламентами, И стандартами чистоты.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.

Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Текущий контроль:

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

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

- экспертная оценка демонстрируемы х умений, выполняемых действий в процессе практических/лаб ораторных занятий, учебной и производственно й практики

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

действий и т.д.

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/дифферен цированномпо МДК;

- экспертная оценка отчетов по учебной и производственно й практике -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательно стей действий и т.д.
-Точность оценки
-Соответствие

инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

требованиям

Рационально организовывать рабочее	Итоговый	
место с учетом стандартов чистоты	контроль:	Правильное
Действия:	- экспертная	выполнение
Подготовка, уборка рабочего места повара	оценка	заданий в полном
при выполнении работ по приготовлению	сформированнос	объеме
горячих блюд, кулинарных изделий,	ти ПК и ОК на	
закусок	экзамене	
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		

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарный изделий, закусок

изделий, закусок			
Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента			
ПК 2.1,	Знания:	Текущий	Полнота
2.2,2.3	Правила выбора основных продуктов и	контроль	ответов,
	дополнительных ингредиентов с учетом	при проведении:	точность
	их сочетаемости, взаимозаменяемости.	-письменного/	формулировок,
	Критерии оценки качества основных	устного опроса;	не менее 70%
	продуктов и дополнительных		правильных
	ингредиентов, используемых для	-тестирования;	ответов.
	приготовления бульонов, отваров,	-оценки	Не менее 70%
	холодных и горячих супов.	результатов	правильных
	Ассортимент, характеристика	внеаудиторной	ответов.
	региональных видов сырья, продуктов.	(самостоятельно	Актуальность
	Нормы взаимозаменяемости сырья и	й) работы	темы,
	продуктов.	(докладов,	адекватность
	Ассортимент, рецептуры, пищевая	рефератов,	результатов
	ценность, требования к качеству, методы	теоретической	поставленным
	приготовления бульонов, отваров, супов	части проектов,	целям,
	разнообразного ассортимента, в том числе	учебных	полнота
	региональных, вегетарианских, для	исследований и	ответов,
	диетического питания.	т.д.)	точность
	Температурный режим и правила		формулировок, адекватность
	приготовления бульонов, отваров,	Промежуточная	применения
	холодных и горячих супов.	аттестация	применения
	Виды, назначение и правила	в форме	й терминологии
	- · · · ·	зачета/дифферен	и терминологии
	безопасной эксплуатации технологического оборудования,	циированного	
	производственного инвентаря,	зачета по МДК в	
	инструментов, посуды, используемых	виде:	Полиота
	при приготовлении бульонов,	-письменных/	Полнота
	отваров, холодных и горячих супов.	устных ответов,	ответов, точность
	Нормы взаимозаменяемости сырья и	-тестирования.	формулировок,
		тестированил.	не менее 70%
	продуктов.		правильных
	Ассортимент, характеристика,		ответов.
	кулинарное использование		5voenvoo.

пряностей, приправ, специй. порционирования, варианты Не менее 70% оформления бульонов, отваров, супов для правильных подачи. ответов 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. Ассортимент и цены на бульоны, отвары, Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток Умения: Текущий контроль: Правильность, Оценивать подбирать наличие, - защита полнота соответствии c технологическими отчетов по выполнения требованиями, оценивать качество и практическим/ заданий, безопасность основных продуктов лабораторным точность дополнительных ингредиентов. занятиям; формулировок, Организовывать их хранение до момента - оценка заданий точность использования. расчетов, Выбирать, подготавливать пряности, внеаудиторной соответствие приправы, специи. (самостоятельно требованиям Взвешивать, измерять продукты, й) работы входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. региональные, сезонные Использовать продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Оформлять заявки на продукты,

расходные материалы, необходимые для

бульонов,

отваров,

приготовления

- экспертная оценка -Адекватность, демонстрируемы х умений, выполняемых действий в

оптимальность выбора способов действий, методов, техник, процессе последовательно практических/лаб стей действий и ораторных $m.\partial$ занятий. -Точность учебной и оценки

холодных и горячих супов.

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.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.

Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.

Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов. Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов В процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом ИΧ взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, инвентарь, производственный инструменты, посуду.

Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.

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

Соблюдать выход бульонов, отваров,

производственно й практики -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/дифферен цированном зачете по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственно й практике

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

-Адекватность,

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированнос ти ПК и ОК на экзамене

Правильное выполнение заданий в полном объеме

супов при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.

Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.

Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.

Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Действия:

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.

Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Приготовление и полготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

	приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разноооразного ассортимента			
	ПК 2.1,	Знания:	Текущий	Полнота
.	2.4	Правила выбора основных продуктов и	контроль	ответов,
		дополнительных ингредиентов с учетом	при провдении:	точность
		их сочетаемости, взаимозаменяемости.	-письменного/	формулировок,
		Критерии оценки качества основных	устного опроса;	не менее 70%
		продуктов и дополнительных	-тестирования;	правильных ответов.
		ингредиентов, используемых для	-тестировиния,	omoemoo.
		приготовления горячих соусов.	-оценки	Не менее 70%

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. взаимозаменяемости

продуктов

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

Температурный режим И правила приготовления горячих соусов.

Виды, назначение правила безопасной эксплуатации оборудования, технологического инвентаря, производственного инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

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

Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, для отпуска на контейнеров вынос хиридол соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих соусов.

Температура подачи горячих разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

разогревания Правила охлажденных, замороженных соусов.

Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.

Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.

Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.

Ассортимент и цены на горячие соусы.

Правила торговли.

Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Правила общения с потребителями.

результатов внеаудиторной (самостоятельно й) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и $m.\partial.$

Промежуточная аттестация

в форме зачета/дифферен циированного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,

-тестирования.

правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии

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

Не менее 70% правильных ответов

Базовый словарный запас на иностранном Техника общения, ориентированная на потребителя Умения: Текуший контроль: Правильность, Оценивать подбирать наличие, В - защита полнота технологическими соответствии c отчетов по выполнения требованиями, оценивать качество и практическим/ заданий, безопасность основных продуктов лабораторным точность дополнительных ингредиентов. занятиям; формулировок, Организовывать их хранение до момента - оиенка заданий точность использования. для расчетов, Выбирать, подготавливать пряности, внеаудиторной соответствие приправы, специи. (самостоятельно требованиям Взвешивать, измерять продукты, й) работы входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами - экспертная -Адекватность, закладки, особенностями заказа, оценка оптимальность сезонностью. демонстрируемы выбора способов Использовать региональные, сезонные х умений. действий, продукты для приготовления горячих выполняемых методов, техник, соусов. действий в последовательно Оформлять заявки на продукты, стей действий и процессе расходные материалы, необходимые для практических/лаб $m.\partial$. приготовления горячих соусов. ораторных -Точность занятий, оиенки Выбирать, применять, комбинировать учебной и -Соответствие методы приготовления горячих соусов с производственно требованиям учетом типа питания, вида и кулинарных й практики инструкций, свойств используемых продуктов регламентов требований соусных полуфабрикатов, -Рациональность последовательности рецептуры, действий и т.д. приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной Промежуточная режим процессов приготовления. аттестация: -Адекватность, - экспертная оптимальность закладку продуктов Изменять оценка выбора способов соответствии c изменением выхода выполнения действий, соусов. методов, техник, практических Определять степень готовности соусов. заданий на последовательно Доводить соусы до вкуса, ДО зачете/дифферен стей действий и определенной консистенции. цированном $m.\partial$. Владеть техниками, приемами зачете по МДК; -Точность приготовления горячих соусов. - экспертная оценки Соблюдать санитарно-гигиенические оценка отчетов -Соответствие требования в процессе приготовления по учебной и требованиям производственно инструкций, пищи. й практике регламентов Осуществлять взаимозаменяемость -Рациональность продуктов процессе приготовления действий и т.д. горячих соусов c учетом норм

взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов 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 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.

Разогревать 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

Действия:

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированнос ти ПК и ОК на экзамене

Правильное выполнение заданий в полном объеме

	Приготовление горячих соусов		
	разнообразного ассортимента.		
	Хранение, отпуск горячих соусов		
	Взаимодействие с потребителями при		
	отпуске продукции с прилавка/раздачи		
. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,			
бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 2.1,	Знания:	Текущий	Полнота
2.5	Правила выбора основных пролуктов и	контроль	ответов.

2.5

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов дополнительных ингредиентов, используемых ДЛЯ приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости продуктов.

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, вегетарианских, диетического ДЛЯ питания.

Температурный режим правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

назначение Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, производственного инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров ИЗ овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

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

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых макаронных изделий для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов,

при провдении:

-письменного/ устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельно й) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, *учебных* исследований и m.∂.)

Промежуточная аттестация в форме зачета/ дифференцииров анного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,

-тестирования.

точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии

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

Не менее 70% правильных ответов

контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

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

Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.

Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость

Текущий контроль:

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

выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

Правильность,

полнота

- экспертная -Адекватность,

69

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

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, 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.

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

оценка демонстрируемы х умений, выполняемых действий в процессе практических/лаб ораторных занятий, учебной и производственно й практики оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательно стей действий и т.д.
-Точность оценки
-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/дифферен цированном зачетепо МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственно й практике

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

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированнос ти ПК и ОК на экзамене

Правильное выполнение заданий в полном объеме

-Рациональность

действий и т.д.

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 отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.

Рассчитывать стоимость горячих блюд и

гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Поддерживать визуальный контакт потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

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

Действия:

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

ПК 2.1, Знания: 2.6 Правила

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

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.

Текущий контроль при провдении:

-письменного/ устного опроса;

-тестирования;

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

Промежуточная аттестация в форме зачета/ Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов. точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии

дифференцииров Вилы. назначение правила И анного зачета по безопасной эксплуатации МДК в виде: оборудования, технологического -письменных/ производственного инвентаря, устных ответов, Полнота инструментов, посуды, используемых ответов. при приготовлении горячих блюд из -тестирования. точность яиц, творога, сыра, муки. формулировок, Нормы взаимозаменяемости сырья и не менее 70% правильных продуктов. ответов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Не менее 70% Техника порционирования, варианты правильных оформления горячих блюд из яиц, творога, ответов сыра, муки для подачи. 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. Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Температура подачи горячих блюд из яиц, разнообразного творога, сыра, МУКИ ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя Умения: Текущий контроль: Правильность, Оценивать подбирать наличие, - защита полнота соответствии c технологическими отчетов по выполнения требованиями, оценивать качество и практическим/ заданий, безопасность основных продуктов лабораторным точность

дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.

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

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

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 блюд 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,

занятиям;
- оценка заданий
для
внеаудиторной
(самостоятельно
й) работы

формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

- экспертная оценка оценка демонстрируемы х умений, выполняемых действий в процессе практических/лаб ораторных занятий, учебной и производственно й практики

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

-Адекватность,

Промежуточная аттестация:

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

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

-Адекватность,

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированнос ти ПК и ОК на экзамене

Правильное выполнение заданий в полном объеме

действий и т.д.

творога, сыра, муки 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 из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.

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.

Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.

Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать 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

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

ПК 2.1. Знания:

2.7

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

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.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

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

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов,

Текущий контроль при провдении:

-письменного/ устного опроса;

-тестирования;

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

Промежуточная аттестация в форме зачета/ дифференцирова нного зачета по МДК в виде: -письменных/

-тестирования.

устных ответов,

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

Не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии

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

Не менее 70% правильных ответов

контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.

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 рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

Текущий контроль:

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

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

- экспертная оценка -Адекватность, оптимальность закладки, особенностями сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

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.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

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

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Подбирать гарниры, соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать блюд, приготовлении горячих кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом ИΧ демонстрируемы х умений, выполняемых действий в процессе практических/лаб ораторных занятий, учебной и производственно й практики

заказа.

выбора способов действий, методов, техник, последовательно стей действий и т.д.
-Точность оценки
-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/дифферен цированном зачете по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственно й практике

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий. методов, техник, последовательно стей действий и $m.\partial$. -Точность оиенки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированнос ти ПК и ОК на экзамене

Правильное выполнение заданий в полном объеме

взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

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

Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.

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.

Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые кулинарные горячие блюда, изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос И ДЛЯ транспортирования.

Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Действия:

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

$\Pi K 2.1$, Знания: 2.8 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов И дополнительных ингредиентов, используемых приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ИЗ мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,

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

Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;

-тестирования;

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

Промежуточная аттестация в форме зачета/ дифференцирова нного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,

-тестирования.

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных

ответов.

Не менее 70% правильных ответов.
Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,

полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%

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

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

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, отпуска контейнеров для 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, 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 кулинарных блюд, 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,

правильных ответов.

Не менее 70% правильных ответов

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 Текущий Умения: контроль: Правильность, Оценивать наличие, подбирать - защита полнота соответствии c технологическими отчетов по выполнения требованиями, оценивать качество и практическим/ заданий, безопасность основных продуктов лабораторным точность дополнительных ингредиентов. занятиям; формулировок, Организовывать их хранение до момента - оценка заданий точность использования. для расчетов, Выбирать, пряности, подготавливать внеаудиторной соответствие приправы, специи. (самостоятельно требованиям Взвешивать, измерять продукты, й) работы входящие В состав хиридол блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика соответствии В - экспертная -Адекватность, рецептурой. оценка оптимальность Осуществлять взаимозаменяемость демонстрируемы выбора способов продуктов в соответствии с нормами х умений. действий, закладки, особенностями заказа, методов, техник, выполняемых сезонностью. действий в последовательно Использовать региональные, сезонные процессе стей действий и продукты для приготовления горячих практических/лаб $m.\partial$. -Точность блюд, кулинарных изделий, закусок из ораторных занятий. оиенки мяса, мясных продуктов, домашней -Соответствие учебной и птицы, дичи, кролика. производственно требованиям Оформлять заявки на продукты, й практики инструкций, расходные материалы, необходимые для регламентов приготовления горячих блюд, кулинарных -Рациональность изделий, закусок ИЗ мяса, мясных действий и т.д. продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Выбирать, комбинировать применять, методы приготовления горячих блюд, Промежуточная кулинарных изделий, закусок из мяса, аттестация: -Адекватность, - экспертная мясных продуктов, домашней птицы, оптимальность выбора способов оценка дичи, кролика с учетом типа питания, вида действий, выполнения кулинарных свойств используемых практических методов, техник, продуктов и полуфабрикатов, требований заданий на последовательно рецептуры, последовательности зачете/дифферен стей действий и приготовления, особенностей заказа. цированном $m.\partial$. Рационально использовать продукты, зачете по МДК; -Точность полуфабрикаты. - экспертная оиенки

оценка отчетов

по учебной и

Соблюдать температурный и временной

режим процессов приготовления.

-Соответствие

требованиям

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 приготовлении горячих при блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы учетом c ИХ взаимозаменяемости, сочетаемости основными продуктами.

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

Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса,

производственно й практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированнос ти ПК и ОК на экзамене

инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

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. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

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 мяса, ИЗ 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	

6.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ

Дата внесения изменении, дополнений	Номер листа/раздела рабочей программы	Краткое содержание изменения	Основания для внесения изменений	Подпись лица, которое вносит изменения

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен С 23.02.2022 по 23.02.2023