

81,82

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

Зам. директора по НМР

В.П.

В.П. Кузиева

« 31 » 08

2020г.

Утверждаю

Зам. директора по УПР

Р.М.

Р.М. Сабитов

« 31 » 08

2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

С.П. „Сели - паси”
(наименование организации)

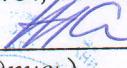
С.П. Мешинкова, зав. производством
Ф.И.О., должность

(подпись) 
« 31 » 08 2020г.

СОГЛАСОВАНО

ООО „Бахетле - 1”
(наименование организации)

Л. И. Киршева, зав. производством
Ф.И.О., должность

(подпись) 
« 31 » 08 2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа попрофессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчики:

Гафур Ирина Владимировна - преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Бердникова Ю.С. - мастер производственного обучения

Нуруллина Ч.Ф. - мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № от «» 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА	РАБОЧЕЙ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			8
3. УСЛОВИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	РЕАЛИЗАЦИИ	ПРОГРАММЫ	86
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			90

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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
OK.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
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и

	<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p><i>В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 42 часов. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по УП.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд национальной и международной кухни; - использовать различные технологии приготовления горячих блюд национальной и международной кухни; - оценивать качество готовых изделий.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; <p><i>В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 42 часов. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по УП.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих блюд национальной и международной кухни; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд национальной и международной кухни; – температурный режим и правила приготовления горячих блюд национальной и международной кухни;

	<ul style="list-style-type: none"> – способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих блюд национальной и международной кухни, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки –**914** часов:

на освоение МДК - **290** часов, в том числе:

- теория – 148 часов;
 - на лабораторно-практические занятия – 122 часа,
 - самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;
 - консультации – 6 часов;
 - экзамены – 6 часов;
- учебной практики -**288** часов (*в т.ч. 42 часа вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля*);
- производственной практики - **324** часа;
- консультации-**6** часов;
- квалификационный экзамен – **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самостоя-тельная работа, часов	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
			Обучение по МДК, час.			Практики				
			в т.ч.				Учеб-ная	Произ-водст-венная		
			теория, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов		консультации	экзамен			
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	42	30	-	-	-	-	-	
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров и горячих супов разнообразного ассортимента	36	19	16	-		-	-	1	
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	28	16	10	1		-	-	1	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	34	18	14	1		-	-	1	

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	37	17	18	1		-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	37	18	16	1		-	-	2
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	46	18	18	2	6	-	-	2
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9,10	Учебная практика	288	-	-	-	-	288	-	-
ПК 2.1-2.8 ОК01-07, 09,10	Производственная практика	324	-	-	-	-	-	324	
	Квалификационный экзамен	12	-	-	6	6	-	-	
	Всего:	914	148	122	12	12	288	324	8

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		72 ч., в т.ч. 42 ч теории, 30 ч ЛПЗ	Теория и 42 ч	
МДК 02.01. Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		72 ч		
Тема 1.1. Характеристика способов тепловой кулинарной обработки продуктов.	<p>Содержание</p> <p>Понятие об основных терминах. Понятие об основных терминах: «тепловая кулинарная обработка», «кулинарная готовность», «разогрев блюд», «интенсивное охлаждение», «кулинарная продукция», «кулинарное изделие», «мучное кулинарное изделие», «блюдо», «заказное блюдо», «банкетное блюдо», «фирменное блюдо», «гарнир», «соус», «потери при кулинарной обработке», «рецептура».</p> <p>Значение тепловой обработки. Значения тепловой обработки. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий.</p> <p>Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов.</p> <p>Основные способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Характеристика основных способов тепловой кулинарной обработки продуктов:</p>	6 1 1 1 1	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10

	варка, жарка.		
	Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Характеристика комбинированных способов тепловой кулинарной обработки продуктов: тушение, запекание, брезирование.	1	
	Вспомогательные способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Характеристика вспомогательных способов тепловой кулинарной обработки продуктов: опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование.	1	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	2 ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	Содержание Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	8	2 ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10
	Требования СанПиН при организации рабочих мест для приготовления первых блюд. Основные требования к созданию оптимальных условий труда при организации рабочих мест для приготовления первых блюд.	1	
	Оборудование и инвентарь для приготовления бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды.	1	
	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления бульонов, отваров, супов. Правила подбора оборудования, инвентаря и безопасного использования для приготовления бульонов, отваров, супов. Правила ухода за ними.	1	

	Организация рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров.	1		
	Организация рабочих мест по приготовлению супов. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению супов.	1		
	Организация хранения и отпуска супов. Организация хранения, отпуска супов с раздачи.	1		
	Упаковка и подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску. Упаковка, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос и реализацию.	1		
	Практические работы	12	3	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10
	Практическая работа № 1. Охрана труда в горячем цехе.	2		
	Практическая работа № 2. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов.	2		
	Практическая работа № 3. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов.	2		
	Практическая работа № 4. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов.	2		
	Практическая работа № 5. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	2		
	Практическая работа № 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2		
Контрольная работа		1	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	Содержание Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	8	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10

	Требования СанПиН при организации рабочих мест для приготовления горячих соусов. Основные требования к созданию оптимальных условий труда при организации рабочих мест для приготовления горячих соусов.	1	
	Оборудование и инвентарь для приготовления горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды.	1	
	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих соусов. Правила подбора оборудования, инвентаря и безопасного использования для приготовления горячих соусов. Правила ухода за ними.	1	
	Организация рабочих мест по приготовлению горячих соусов с загустителями. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов с загустителями.	1	
	Организация рабочих мест по приготовлению горячих соусов без загустителей. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов без загустителей.	1	
	Организация хранения и отпуска горячих соусов. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи.	1	
	Упаковка и подготовка готовых горячих соусов к отпуску. Упаковка, подготовка готовых горячих соусов к отпуску на вынос и реализацию.	1	
	Практические работы	8	3 ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10
	Практическая работа № 7. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2	
	Практическая работа № 8. Организация рабочего места повара по приготовлению соуса красного основного и его производных.	2	
	Практическая работа № 9. Организация рабочего места повара по приготовлению соуса белого основного и его производных.	2	
	Практическая работа № 10. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов сметанных и молочных.	2	

Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий.	Содержание	14	2 ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	
	Требования СанПиН при организации рабочих мест для приготовления горячих блюд. Основные требования к созданию оптимальных условий труда при организации рабочих мест для приготовления горячих блюд.	1	
	Оборудование и инвентарь для приготовления горячих блюд в отварном и припущенном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды.	1	
	Оборудование и инвентарь для приготовления горячих блюд в жареном, тушеном и запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды.	1	
	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд в отварном и припущенном виде. Правила подбора оборудования, инвентаря и безопасного использования для приготовления горячих блюд в отварном и припущенном виде. Правила ухода за ними.	1	
	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд в жареном виде. Правила подбора оборудования, инвентаря и безопасного использования для приготовления горячих блюд в жареном виде. Правила ухода за ними.	1	
	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд в тушеном виде. Правила подбора оборудования, инвентаря и безопасного использования для приготовления горячих блюд в тушеном виде. Правила ухода за ними.	1	
	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд в запеченном виде. Правила подбора оборудования, инвентаря и безопасного использования для приготовления горячих блюд в запеченном виде. Правила ухода за ними.	1	

	Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд в отварном и припущенном виде. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде.	1	
	Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд в жареном виде. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в жареном виде.	1	
	Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд в тушеном виде. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в тушеном виде.	1	
	Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд в запеченном виде. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в запеченном виде.	1	
	Организация хранения и отпуска горячих блюд. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи.	1	
	Упаковка и подготовка готовых горячих блюд к отпуску. Упаковка, подготовка готовых горячих блюд к отпуску на вынос и реализацию.	1	
	Практические работы	10	3 ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10
	Практическая работа № 11. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	Практическая работа № 12. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в отварном виде.	2	
	Практическая работа № 13. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в жареном виде.	2	
	Практическая работа № 14. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в тушеном и запеченном виде.	2	

	Практическое занятие № 15. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2		
Контрольная работа		1	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10
Дифференцированный зачет по МДК 02.01.		2	2-3	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров и горячих супов разнообразного ассортимента		36 ч., в т.ч. 19 ч теории, 16 ч ЛПЗ, 1 ч с/р	Теория и 19 ч	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		218 ч		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	Содержание	4	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
	Значение первых блюд в питании. Значение супов в питании. Пищевая ценность и калорийность супов. Классификация супов.	1		
	Приготовление бульонов. Концентрированные и нормальные бульоны. Приготовление бульонов: костный, мясокостный, из птицы, рыбы, грибов. Приготовление отваров из грибов овощей, фруктов, круп. Требование к качеству и сроки хранения готовых бульонов.	1		

	<p>Хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.</p>	1		
	<p>Отпуск готовых бульонов и отваров. 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.</p>	1		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	<p>Содержание</p> <p>Подготовка плотной части (гарниров) 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.</p>	7	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
	<p>Технология приготовления и оформления щей. Ассортимент щей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи щей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения щей.</p>	1		
	<p>Технология приготовления и оформления борщей. Ассортимент борщей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи борщей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	1		

	Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.Требования к качеству, условия хранения борщей.		
	Технология приготовления и оформления рассольников. Ассортимент рассольников. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рассольников. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи рассольников. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.Требования к качеству, условия хранения рассольников.	1	
	Технология приготовления и оформления солянок. Ассортимент солянок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении солянок. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи солянок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.Требования к качеству, условия хранения солянок.	1	
	Технология приготовления и оформления супов овощных и картофельных. Ассортимент супов овощных и картофельных. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов овощных и картофельных. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов овощных и картофельных. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.Требования к качеству, условия хранения супов овощных и картофельных.	1	
	Технология приготовления и оформления суповс крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Ассортимент супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов ово с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	1	

	обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.			
	Лабораторно-практические работы	8	3	ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
	Практическая работа № 1 « Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления заправочных супов». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Составление технологических карт (ТК).Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления щей, борщей, рассольников, солянок.	2		
	Лабораторная работа № 1 «Приготовление заправочных супов». Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок.Правила подачи и оформления.Бракераж готовых супов.	6		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, прозрачных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских, региональных супов разнообразного ассортимента.	Содержание Технология приготовления и оформления супов-пюре. Ассортимент супов-пюре.Особенности приготовления супов-пюре. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов-пюре. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения супов-пюре.	7	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
	Технология приготовления и оформления прозрачных супов. Ассортимент прозрачных супов.Особенности приготовления прозрачных супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам.Методы сервировки и подачи, температура подачи прозрачных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения прозрачных супов.	1		

	Технология приготовления и оформления молочных супов. Ассортимент молочных супов. Особенности приготовления молочных супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении молочных супов. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения молочных супов.	1	
	Технология приготовления и оформления сладких супов. Ассортимент сладких супов. Особенности приготовления сладких супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких супов. Методы сервировки и подачи, температура подачи сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения сладких супов.	1	
	Технология приготовления и оформления диетических супов. Ассортимент диетических супов. Особенности приготовления диетических супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении диетических супов. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи диетических и вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения диетических супов.	1	
	Технология приготовления и оформления вегетарианских супов. Ассортимент вегетарианских супов. Особенности приготовления вегетарианских супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении вегетарианских супов. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения вегетарианских супов.	1	
	Технология приготовления и оформления супов региональной кухни. Ассортимент супов региональной кухни. Особенности приготовления супов региональной кухни. Последовательность выполнения технологических операций	1	

	при приготовлении супов региональной кухни. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов региональной кухни. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения супов региональной кухни.			
	<p>Лабораторно-практические работы</p> <p>Практическая работа № 2 « Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления молочных и супов-пюре». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления молочных и супов-пюре. Составление технологических карт (ТК).Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления молочных супов-пюре.</p> <p>Лабораторная работа № 2 «Приготовление молочных супов и супов-пюре». Технология приготовления молочных супов и супов-пюре.Правила подачи и оформления. Бракераж готовых супов.</p>	8	3	ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
	Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
Самостоятельная работа № 1	Подготовка презентаций и докладов	1	2	
Контрольная работа		1	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.		28 ч., в т.ч. 16 ч теории, 10 ч ЛПЗ, 1 ч с/р, 1 ч консультации	Теория и 16 ч	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к		218 ч		

реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Тема 3.1. Назначение, классификация, ассортимент горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Содержание Значение соусов в питании и их классификация. Пищевая ценность и значение горячих соусов в питании. Классификация соусов. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Сырье для приготовления соусов. Подготовка сырья для приготовления соусов». Ассортимент и технология приготовления бульонов для соусов. Пассерование муки. Пассерование овощей и томата. Особенности технологии приготовления соусов. Современные способы технологии приготовления соусов.	5 1 1 1 1 1	2	ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на муке.	Содержание Технология приготовления соуса красного и его производных. Технология приготовления, кулинарное назначение соуса красного основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления мясного соуса белого и его производных. Технология приготовления, кулинарное назначение мясного соуса белого основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления рыбного соуса белого и его производных. Технология приготовления, кулинарное назначение рыбного соуса белого основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления соуса грибного и его производных. Технология приготовления, кулинарное назначение соуса грибного основного и его производных.. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления соуса сметанного и его производных. Технология приготовления, кулинарное назначение соуса сметанного основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6 1 1 1 1	2	ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10

	Технология приготовления соуса молочного и его производных. Технология приготовления, кулинарное назначение соуса молочного основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов без муки.	Содержание	4	2	ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10
	Характеристика яично-масляных соусов и масляных смесей. Ассортимент, кулинарное использование яично-масляных соусов и масляных смесей.	1		
	Технология приготовления яично-масляных соусов. Технология приготовления яично-масляных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	Технология приготовления производных яично-масляных соусов. Ассортимент производных яично-масляных соусов. Технология приготовления производных яично-масляных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	Технология приготовления масляных смесей. Технология приготовления масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	Лабораторно-практические работы	10	3	ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10
	Практическая работа № 3 « Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления соуса красного основного и его производных». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления соуса красного основного и его производных. Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления соуса красного основного и его производных.	2		
	Практическая работа № 4 « Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления соуса белого основного и его производных». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления соуса белого основного и его производных. Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления соуса белого основного и его производных.	2		
	Лабораторная работа № 3 «Приготовление соусов красного и белого основного, их производных». Технология приготовление соусов красного и белого основного, их	6		

	производных. Правила подачи и оформления.Бракераж готовых соусов.			
Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 3.				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
Самостоятельная работа № 2	Подготовка презентаций и докладов	1	2	
Консультации		1		
Контрольная работа		1	2	ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.		34 ч., в т.ч. 18 ч теории, 14 ч ЛПЗ, 1 ч с/р, 1 ч консульта- ции	Теори и 18 ч	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		218 ч		
Тема 4.1. Кулинарная характеристика горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.	Содержание Значение блюд и гарниров из овощей и грибов в питании и их классификация. Значение блюд и гарниров из овощей и грибов в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, особенности варки овощей. Классификация грибов. Классификация блюд в зависимости от способа тепловой обработки.	2 1	2	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10

	Ассортимент гарниров из овощей. Простые и сложные гарниры из овощей. Ассортимент сложных гарниров из овощей.	1		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента.	Содержание Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из отварных овощей. Ассортимент отварных блюд из овощей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных блюд из овощей. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи отварных блюд из овощей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка отварных блюд из овощей для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения отварных блюд из овощей.	7	2	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из припущеных овощей. Ассортимент припущеных блюд из овощей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении припущеных блюд из овощей. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи припущеных блюд из овощей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка припущеных блюд из овощей для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения припущеных блюд из овощей.	1		
	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из жареных овощей. Ассортимент жареных блюд из овощей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных блюд из овощей. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи жареных блюд из овощей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка жареных блюд из овощей для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения жареных блюд из овощей.	1		
	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из тушеных овощей. Ассортимент тушеных блюд из овощей. Последовательность выполнения	1		

	технологических операций при приготовлении тушеных блюд из овощей. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи тушеных блюд из овощей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка тушеных блюд из овощей для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения тушеных блюд из овощей.				
	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из запеченных овощей. Ассортимент запеченных блюд из овощей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных блюд из овощей. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи запеченных блюд из овощей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка запеченных блюд из овощей для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения запеченных блюд из овощей.	1			
	Технология приготовления и оформления блюд из фаршированных овощей. Ассортимент фаршированных блюд из овощей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршированных блюд из овощей. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи фаршированных блюд из овощей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка фаршированных блюд из овощей для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения фаршированных блюд из овощей.	1			
	Технология приготовления и оформления блюд из грибов. Ассортимент блюд и гарниров из грибов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из грибов. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из грибов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка блюд и гарниров из грибов для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения блюд и гарниров из грибов.	1			
Тема	4.3. Кулинарная	Содержание	2	2	ПК 2.5,

	<p>характеристика горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Сочетание гарниров.</p> <p>Изменения, происходящие при теплой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке о круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	1	OK 01-07, 09, 10
<p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание</p> <p>Подготовка к варке крупы, бобовые и макаронные изделия. Подготовка к варке крупы, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Технология приготовления и оформления гарниров из круп. Ассортимент гарниров из круп. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении гарниров из круп. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи гарниров из круп. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка гарниров из круп для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения гарниров из круп.</p> <p>Технология приготовления и оформления блюд из круп. Ассортимент блюд из круп. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из круп. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд из круп. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка блюд из круп для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения блюд из круп.</p> <p>Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент блюд и гарниров из бобовых. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из бобовых. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из бобовых. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка блюд и гарниров из бобовых для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения блюд из бобовых изделий.</p>	<p>6</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>ПК 2.5, OK 01-07, 09, 10</p>

	Технология приготовления и оформления гарниров из макаронных изделий. Ассортимент гарниров из макаронных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении гарниров из макаронных изделий. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи гарниров из макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка гарниров из макаронных изделий для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения гарниров из макаронных изделий.	1		
	Технология приготовления и оформления блюд из макаронных изделий. Ассортимент блюд из макаронных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из макаронных изделий. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд из макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка блюд из макаронных изделий для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения блюд из макаронных изделий.	1		
	Лабораторно-практические работы Практическая работа № 5 «Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	14	3	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
	Лабораторная работа № 4 «Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов». Технология приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Правила подачи и оформления. Бракераж готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.	6		
	Лабораторная работа № 5 «Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий». Технология приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и	6		

	макаронных изделий.Правила подачи и оформления.Бракераж горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			
Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 4.				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
Самостоятельная работа № 3	Подготовка презентаций и докладов	1	2	
Консультации		1		
Контрольная работа		1	2	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		37 ч., в т.ч. 17 ч теории, 18 ч ЛПЗ, 1 ч с/р, 1 ч консульта- ции	Теория и 17 ч	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		218 ч		
Тема 5.1. Кулинарная характеристика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра.	<p>Содержание</p> <p>Значение блюд и закусок из яиц в питании и их классификация. Значение блюд и закусок из яиц в питании.Характеристика яичных продуктов, подготовка их тепловой обработке. Классификация блюд в зависимости от способа тепловой обработки.</p> <p>Значение блюд и закусок из творога, сыра в питании и их классификация. Значение блюд из творога и сыра в питании.Характеристика творожных продуктов, подготовка их тепловой обработке.Характеристика сыров.Классификация блюд в зависимости от способа тепловой обработки.</p>	2	2	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10
Тема 5.2. Приготовление,	Содержание	9	2	ПК 2.6,

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента.	<p>Технология приготовления и оформления отварных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц.</p> <p>Ассортимент отварных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи отварных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка отварных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения отварных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц.</p>	1	OK 01-07, 09, 10
	<p>Технология приготовления и оформления жареных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц.</p> <p>Ассортимент жареных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи жареных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка жареных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения жареных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц.</p> <p>Ассортимент запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц.</p>	1	

	Технология приготовления и оформления закусок из яиц. Ассортиментзакусок из яиц. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении закусок из яиц. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи закусок из яиц. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка закусок из яиц для отпуска на вынос.Требования к качеству, условия хранения закусок из яиц.	1	
	Технология приготовления и оформления отварных горячих блюд, кулинарных изделий из творога. Ассортиментотварных горячих блюд, кулинарных изделий из творога. Последовательность выполнения технологических операций при приготовленииотварных горячих блюд, кулинарных изделий из творога.Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи отварных горячих блюд, кулинарных изделий из творога.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка отварных горячих блюд, кулинарных изделий из творога для отпуска на вынос.Требования к качеству, условия хранения отварных горячих блюд, кулинарных изделий из творога.	1	2
	Технология приготовления и оформления жареных горячих блюд, кулинарных изделий из творога. Ассортиментжареных горячих блюд, кулинарных изделий из творога. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлениижареных горячих блюд, кулинарных изделий из творога.Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи жареных горячих блюд, кулинарных изделий из творога.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка жареных горячих блюд, кулинарных изделий из творога для отпуска на вынос.Требования к качеству, условия хранения жареных горячих блюд, кулинарных изделий из творога.	1	

	<p>Технология приготовления и оформления запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из творога.</p> <p>Ассортимент запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из творога. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из творога. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из творога. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из творога для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из творога.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий из сыра.</p> <p>Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий из сыра. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из сыра. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий из сыра. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий из сыра для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий из сыра.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления горячих закусок из сыра.</p> <p>Ассортимент горячих закусок из сыра. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих закусок из сыра. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих закусок из сыра. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих закусок из сыра для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих закусок из сыра.</p>	1	
Тема 5.3. Кулинарная характеристика горячих блюд, кулинарных изделий из муки.	<p>Содержание</p> <p>Значение блюд, кулинарных изделий из муки в питании и их классификация.</p> <p>Значение изделий из теста в питании и их классификация. Способы разрыхления теста. Подготовка сырья.</p>	1 1	2 ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10

Тема 5.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента.	Содержание	4	2
	Виды теста и его использование. Виды теста.Использование теста для мучных блюд, мучных кулинарных изделий, полуфабрикатов для подачи блюд.	1	
	Приготовление фаршей. Ассортимент фаршей.Технология приготовления фаршей.	1	
	Технология приготовления и оформления мучных блюд из дрожжевого теста. Рецептура и технология приготовления теста для блинов и оладий.Технология приготовления и оформления блинов и оладий. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Требования к качеству, условия хранения блинов и оладий.	1	
	Технология приготовления и оформления мучных блюд из бездрожжевого (пресного) теста. Рецептура и технология приготовления теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. Технология приготовления и оформления блинчиков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Требования к качеству, условия хранения блинчиков.	1	
	Лабораторно-практические работы	18	3
	Практическая работа № 6 « Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога.Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога.	2	
	Практическая работа № 7 « Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из сыра». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из сыра.Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и	2	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10

	кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из сыра.			
	Практическая работа № 8 « Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки.Составление технологических карт (ТК).Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки.	2		
	Лабораторная работа № 6 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра». Технология приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра.Правила подачи и оформления.Бракераж готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра.	6		
	Лабораторная работа № 7. «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки». Технология приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки.Правила подачи и оформления. Бракераж готовых горячих блюд, кулинарных изделий из муки.	6		
	Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 5.			
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
Самостоятельная работа № 4	Подготовка презентаций и докладов	1	2	
Консультации		1		
Контрольная работа		1	2	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		37 ч., в т.ч. 18 ч теории, 16 ч ЛПЗ, 1 ч с/р, 1 ч консульта- ции	Тео- рии 18 ч	
МДК 02.02. Процессы		218 ч		

приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Тема 6.1. Кулинарная характеристика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	Содержание Значение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в питании. Значение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы в питании.	3	2	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
	Значение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья в питании. Значение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья в питании.	1		
	Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Классификация и ассортимент блюд в зависимости от способа тепловой обработки.	1		
Тема 6.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание Технология приготовления и оформления отварных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Ассортимент отварных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи отварных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка отварных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения отварных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы.	14	2	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10

	Технология приготовления и оформления припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Ассортимент припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы.	1	
	Технология приготовления и оформления, жареных основным способом горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Ассортимент жареных основным способом горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных основным способом горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи жареных основным способом горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка жареных основным способом горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения жареных основным способом горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы.	1	
	Технология приготовления и оформления, жареных во фритюре горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Ассортимент жареных во фритюре горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных во фритюре горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи жареных во фритюре горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка жареных во фритюре горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения жареных во фритюре горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы.	1	

	рыбы.		
	<p>Технология приготовления и оформления тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы».</p> <p>Ассортимент тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы.</p> <p>Ассортимент запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы.</p>	1	

	<p>Технология приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы.</p> <p>Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной кнельной массы.</p> <p>Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной кнельной массы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной кнельной массы. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной кнельной массы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной кнельной массы для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной кнельной массы.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления горячих закусок из рыбы.</p> <p>Ассортимент горячих закусок из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих закусок из рыбы. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих закусок из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих закусок из рыбы для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих закусок из рыбы.</p>	1	

	<p>Технология приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий из двустворчатых.</p> <p>Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из двустворчатых. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из двустворчатых. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий из двустворчатых. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий из двустворчатых для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий из двустворчатых.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий из головоногих моллюсков, иглокожих.</p> <p>Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий из головоногих моллюсков, иглокожих. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из головоногих моллюсков, иглокожих. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий из головоногих моллюсков, иглокожих. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий из головоногих моллюсков, иглокожих для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий из головоногих моллюсков, иглокожих.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий из водорослей.</p> <p>Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий из водорослей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из водорослей. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий из водорослей. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий из водорослей для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий из водорослей.</p>	1	

	<p>Технология приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий из ракообразного нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий из ракообразного нерыбного водного сырья (крабы, лангусты, омары, креветки, раки). Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из ракообразного нерыбного водного сырья (крабы, лангусты, омары, креветки, раки). Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий из ракообразного нерыбного водного сырья (крабы, лангусты, омары, креветки, раки). Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий из ракообразного нерыбного водного сырья (крабы, лангусты, омары, креветки, раки) для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий из ракообразного нерыбного водного сырья (крабы, лангусты, омары, креветки, раки).</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления горячих закусок из нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент горячих закусок из нерыбного водного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих закусок из нерыбного водного сырья. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих закусок из нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих закусок из нерыбного водного сырья.</p>	1	
	<p>Лабораторно-практические работы</p> <p>Практическая работа № 9 «Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной и запеченной рыбы».</p> <p>Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной и запеченной рыбы. Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд,</p>	16	3
		2	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10

	кулинарных изделий, закусок из жареной и запеченной рыбы.		
	Практическая работа № 10 « Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы. Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы.	2	
	Лабораторная работа № 8. «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной и запеченной рыбы». Технология приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной и запеченной рыбы. Правила подачи и оформления.Бракераж готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной и запеченной рыбы.	6	
	Лабораторная работа № 9. «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы». Технология приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы. Правила подачи и оформления.Бракераж готовых горячих блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы.	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 6. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
Самостоятельная работа № 5	Подготовка презентаций и докладов	2	2
Консультации		1	
Контрольная работа		1	2 ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.		40 ч., в т.ч. 18 ч теории, 18 ч ЛПЗ, 2 ч с/р, 2 ч консульта-	Теория и 18 ч

			ции		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			218 ч		
Тема 7.1. Кулинарная характеристика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.	<p>Содержание</p> <p>Значение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов в питании и их классификация. Значение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов в питании. Классификация и ассортимент блюд в зависимости от способа тепловой обработки.</p> <p>Изменения, происходящие при тепловой обработке мяса. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.</p>	2 1 1	2	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10	
Тема 7.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.	<p>Содержание</p> <p>Технология приготовления и оформления отварных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Ассортимент отварных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи отварных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка отварных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения отварных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса.</p>	10 1	2	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10	

	<p>Технология приготовления и оформления припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса.</p> <p>Ассортимент припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения припущенных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками.</p> <p>Ассортимент жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками.</p>	1	
	<p>Технология приготовления и оформления жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса натуральными порционными кусками.</p> <p>Ассортимент жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса натуральными порционными кусками. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса натуральными порционными кусками. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса натуральными порционными кусками. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса натуральными порционными кусками для отпуска на вынос.</p>	1	

	вынос.Требования к качеству, условия хранения жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса натуральными порционными кусками.		
	Технология приготовления и оформления жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса мелкими кусками. Ассортимент жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса мелкими кусками. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса мелкими кусками. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса мелкими кусками. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса мелкими кусками для отпуска на вынос.Требования к качеству, условия хранения жареных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса мелкими кусками.	1	
	Технология приготовления и оформления тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками. Ассортимент тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками для отпуска на вынос.Требования к качеству, условия хранения тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса крупными кусками.	1	
	Технология приготовления и оформления тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса порционными и мелкими кусками. Ассортимент тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса порционными и мелкими кусками. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса порционными и мелкими кусками. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи тушеных горячих блюд, кулинарных	1	

	<p>изделий из мяса порционными и мелкими кусками. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса порционными и мелкими кусками для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения тушеных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса порционными и мелкими кусками.</p>	
	<p>Технология приготовления и оформления запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса.</p> <p>Ассортимент запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения запеченных горячих блюд, кулинарных изделий из мяса.</p>	1
	<p>Технология приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий из котлетной массы мяса.</p> <p>Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий из котлетной массы мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из котлетной массы мяса. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий из котлетной массы мяса. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий из котлетной массы мяса для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий из котлетной массы мяса.</p>	1

	Технология приготовления и оформления горячих закусок из мяса. Ассортимент горячих закусок из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих закусок из мяса. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих закусок из мяса. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих закусок из мяса для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих закусок из мяса.	1		
Тема 7.3. Кулинарная характеристика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание Значение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика в питании и их классификация. Значение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке домашней птицы, дичи, кролика. Классификация и ассортимент блюд в зависимости от способа тепловой обработки.	1	2	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 7.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	Содержание Технология приготовления и оформления отварных и припущеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент отварных и припущеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных и припущеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи отварных и припущеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка отварных и припущеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения отварных и припущеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Технология приготовления и оформления жареных горячих блюд,	4	2	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10

	кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент жареных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи жареных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка жареных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения жареных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.	
	Технология приготовления и оформления тушеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент тушеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи тушеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка тушеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения тушеных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.	1

	Технология приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы, дичи, кролика. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы, дичи, кролика. Порядок закладки продуктов. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы, дичи, кролика. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы, дичи, кролика.	1		
	Лабораторно-практические работы Практическая работа № 11 «Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из тушеного мяса». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из тушеного мяса. Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из тушеного мяса.	18	3	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
	Практическая работа № 12 «Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из рубленой и котлетной массы мяса». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из рубленой и котлетной массы мяса. Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из рубленой и котлетной массы мяса.	2		
	Практическая работа № 13 « Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	2		

	домашней птицы». Расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы. Составление технологических карт (ТК). Составления алгоритма приготовления с подбором оборудования, инвентаря и кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.		
	Лабораторная работа № 10. «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного мяса, рубленой и котлетной массы мяса». Технология приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из тушеного мяса, рубленой и котлетной массы мяса. Правила подачи и оформления. Бракераж готовых горячих блюд, кулинарных изделий из тушеного мяса, рубленой и котлетной массы мяса.	6	
	Лабораторная работа № 11. «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы». Технология приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы. Правила подачи и оформления. Бракераж готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела 7.		
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
Самостоятельная работа № 6	Подготовка презентаций и докладов	2	2
Консультации		2	
Контрольная работа		1	2 ПК 2.8, ОК 01- 07, 09, 10
Экзамен по МДК 02.01.		6	ПК 2.2- 2.8 ОК 01- 07, 09, 10
Учебная практика Виды работ:		288 ч	3
Тема 1.1. Приготовление	Содержание	6	

бульонов	<p>Вводный инструктаж. Приготовление различных видов бульонов и отваров: костный, рыбный бульон, бульон из птицы; грибной, овощной, фруктовый отвар.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов , отваров -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -брекераж -подача 	6	ПК 2.2, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.2. Приготовление заправочных супов	<p>Содержание</p> <p>Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента: щи из свежей капусты, борщ капустой и картофелем, рассольник домашний.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -брекераж -подача 	6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.3. Приготовление супов картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	<p>Содержание</p> <p>Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями: суп картофельный с бобовыми, суп-лапша домашняя.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -брекераж -подача 	6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10

Тема 1.4. Приготовление сладких супов	Содержание	6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента:, суп-пюре из овощей, суп из смеси сухофруктов, суп молочный с крупой. -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6	
Тема 1.5. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, борщ холодный	Содержание	6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление холодных супов: окрошка мясная, борщ холодный. -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологически процесс приготовления -бракераж -подача	6	
Тема 1.6. Приготовление супов региональной кухни	Содержание	6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление супов региональной кухни: шулэп (Суп-лапша по бурятски), Борщ с грибами (Кубанская кухня), Суп молочный с тыквой (Чувашская кухня). -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологически процесс приготовления -бракераж -подача	6	
Тема 1.7. Приготовление	Содержание	6	

основного белого соуса	<p>Приготовление основного белого соуса и их производных: соус паровой, соус томатный.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -подготовка сырья -технологически процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.8 Приготовление соуса красного основного	<p>Содержание</p> <p>Приготовление соуса красного основного и его производных: соус луковый, соус красный кисло-сладкий.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -подготовка сырья -технологически процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.9 Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных: соус грибной, соус грибной с томатом, соус сметанный, соус сметанный с томатом, соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -подготовка сырья -технологически процесс приготовления 	6	ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10

	-бракераж -подача		
Тема 1.10. Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках.	Содержание Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках: соус польский, соус сухарный, соусы на сливках -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологически процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.11. Приготовление сладких, региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание Приготовление сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов: соус абрикосовый, соус шоколадный, Соус из грецких орехов с аджикой (Абхазская кухня), Соус татарский (Польская кухня), вегетарианские и диетические -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологически процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.12. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: из отварных, припущеных овощей: «Пюре из моркови, свеклы», «Артишоки, спаржа отварные», «Цветная капуста припущенная» -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд	6 6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10

	из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологически процесс приготовления -бракераж -подача		
Тема 1.13. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: из жареных овощей «Помидоры, кабачки, тыква, баклажаны жаренные», «Шницель из капусты», «Зразы, крокеты картофельные», «Оладьи из тыквы» -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологически процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.14. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: из тушеных овощей: «Свекла, тушеная в сметане», «Морковь, тушеная с рисом и черносливом», «Капуста тушеная». -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологически процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.15. Приготовление	Содержание	6	

горячих запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов	<p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: из запеченных овощей: «Овощи, запеченные на сковороде», «Солянка овощная», «Рулет картофельный»</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -брекераж -подача 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.16. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: фаршированные блюда из овощей : «Кабачки, баклажаны, помидоры фаршированные», «Перец фаршированный», «Голубцы овощные», «Капуста фаршированная». <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -брекераж -подача 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.17. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: фаршированные блюда из грибов: «Грибы фаршированные» <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10

	<ul style="list-style-type: none"> -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		
Тема 1.18. Приготовление горячих блюд из овощей региональной кухни.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление горячих блюд из овощей региональной кухни: капуста брюссельская, жареная в тесте, баклажаны с ореховым соусом (Грузинская кухня), кабачки с сыром, миндалем и изюмом (Армянская кухня)</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.19. Приготовление горячих блюд из грибов региональной кухни.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление горячих блюд из грибов региональной кухни: Грибы с луковой подливкой (Белорусская кухня), Деруны с грибной подливкой (Украинская кухня).скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.20. Приготовление гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий: рассыпчатые, вязкие, жидкие каши. Пюре гороховое, макароны отварные с маслом, томатом.</p>	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09,

	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		10
Тема 1.21. Приготовление горячих блюд из круп.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление горячих блюд из круп: «Котлеты, биточки манные» «Запеканка рисовая», «Пудинг рисовый на пару».</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий-требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.22. Приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий:бобовые с жиром, макаронник, лапшевник</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.23. Приготовление	Содержание	6	

блюд из яиц.	<p>Приготовление блюд из яиц: «Яйцо вареное», «Яичница глазунья», «Яичная кашка», «Омлет натуральный».</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.24. Приготовление блюд из творога и сыра.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из творога и сыра:«Твороженная масса со сметаной», «Творог со сметаной и сахаром» «Сырники из творога», «Запеканка морковная с творогом», «Вареники ленивые», блюда из сыра</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из творога и сыра - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.25. Приготовление блюд из бездрожжевого теста и изделия из него.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из бездрожжевого теста: «Блинчики п/ф», «Блинчики с различными фаршами».</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из теста - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления 	6	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10

	-бракераж -подача		
Тема 1.26. Приготовления блюд из дрожжевого теста и изделия из него.	Содержание Приготовления блюд из дрожжевого теста: «Блины со сметаной», «Оладьи с маслом». организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из теста - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.27. Приготовление пресного сдобного теста и изделия из него.	Содержание Приготовление пресного сдобного теста и изделия из него: тарталетки, пирожки с фаршем. организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из теста - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.28. Приготовление пресного теста и изделий из него.	Содержание Приготовление пресного теста и изделий из него: «Тесто для пельменей», «Тесто для вареников», «Тесто для лапши», «Вареники с различными фаршами». «Пельмени с мясом». организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из теста - требования безопасности при работе с механическим и тепловым	6 6	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10

	оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача		
Тема 1.29. Приготовление блюд из отварной и припущеной рыбы	Содержание Приготовление блюд из отварной и припущеной рыбы: «Рыба отварная (филе)», «Рыба отварная (не пластованная кусками)», «Рыба припущенная (филе)», «Рыба припущенная с соусом белым с рассолом». организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.30. Приготовление блюд из тушеної рыбы.	Содержание Приготовление блюд из тушеної рыбы: «Рыба тушеная в томате с овощами», «Рыба тушенная со сливками» организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.31. Приготовление блюд из жареной рыбы.	Содержание Приготовление блюд из жареной рыбы: рыба жареная основным способом. Рыба жареная в тесте, рыба жареная по -ленинградски. организация рабочих мест в горячем цехе	6 6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09,

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		10
Тема 1.32. Приготовление запеченных блюд из рыбы	Содержание Приготовление рыбы запеченной с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, солянка из рыбы на сковороде. организация рабочих мест в горячем цехе <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.33. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и фаршированных блюд из рыбы.	Содержание Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и фаршированных блюд из рыбы: котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, рулет из рыбы, зразы рыбные. организация рабочих мест в горячем цехе <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.34. Приготовление блюд	Содержание	6	

из рыбы региональной и международной кухни	<p>Приготовление блюд из рыбы региональной и международной кухни: сельдь, запеченная в тесте (карельская кухня), карп с белым столовым вином), судак по-казацки (Кубанская кухня).рыба жареная в кисло-сладком соусе (Итальянская кухня).</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.35. Приготовление блюд из морепродуктов	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из морепродуктов: креветки отварные, кольца кальмар жаренные, гребешки отварные с соусом.</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из морепродуктов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.36. приготовление блюд из мясной гастрономии.	<p>Содержание</p> <p>Подготовка мясных продуктов к приготовлению и правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса: мясо отварное, корейка отварная с гарниром</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10

	<ul style="list-style-type: none"> -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		
Тема 1.37. Приготовление п/ф для блюд из жареного мяса.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление п/ф для блюд из жареного мяса: «Свинина жареная», «Ростбиф» «Бифштекс с яйцом, с луком», «Антрекот», «Эскалоп из свинины». организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.38. Приготовление жареного мяса мелкими кусками.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление жареного мяса мелкими кусками: «Бефстроганов», «Поджарка, из говядины»</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.39. Приготовление блюд из мяса, и блюда с использованием вина.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из мяса, в том числе горячие блюда из мяса с вином: «Мясо тушеное», «Говядина в сладком соусе», «Мясо духовое», «Вырезка по-булгарски с белым вином»</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10

	<ul style="list-style-type: none"> -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		
Тема 1.40. Приготовление тушевых блюд из мяса мелким куском	<p>Содержание</p> <p>Приготовление тушевых мелким куском блюд из мяса: «Жаркое по домашнему», «Гуляш», «Азу», «Плов»</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.41. Приготовление мясных запеченных блюд.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление мясных запеченных блюд: «Запеканка картофельная с мясом», «Голубцы с мясом и рисом».</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.42. Приготовление блюд из рубленного мяса и котлетной массы.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из рубленного мяса и котлетной массы: «Бифштекс рубленный», «Шницель натурально- рубленный», «Люля- Кебаб» ,»Биточки с гарниром», «Тефтели», «Котлеты по – хлыновски».</p>	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09,

	организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача		10
Тема 1.43. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: «Птица отварная», «Цыплята табака», «Кролик по-столичному», «Котлета по-киевски» организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача	6 6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.44. Приготовление тушеных блюд из птицы.	Содержание Приготовление тушеных блюд из птицы: «Чахохбили из кур с белым вином», «Индейка тушеная в грибном соусе», «Цыпленок жареный с овощным гарниром в вино-медовом соусе» «Бифштекс с яйцом, с луком», «Антрекот», «Эскалоп из свинины». организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления	6 6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10

	-брәкераж -подача		
Тема 1.45. Приготовление и оформление вторых блюда из мяса, птицы международной кухни.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление и оформление вторых блюда из мяса, птицы международной кухни: «Гуляш по-маракански» (Арабская кухня), «Цыпленок бпо-индийски» (Индийская кухня).</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -брәкераж -подача 	12	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6	
Тема 1.46. Технологические расчеты	<p>Содержание</p> <p>Калькуляция и расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6	
Тема 1.47. Дифференцированный зачет по УП.02	<p>Содержание</p> <p>Составить ТК или ТТК для приготовления горячего блюда или закуски по индивидуальному заданию.</p> <p>Составить алгоритм приготовления горячего блюда или закуски.</p> <p>Подобрать необходимое оборудование и инвентарь.</p> <p>Организовать рабочее место.</p> <p>Приготовить 2 порции горячего блюда или закуски по индивидуальному заданию.</p> <p>Провести бракераж горячего блюда или закуски.</p> <p>Рассчитать себестоимость горячего блюда или закуски.</p>	6	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, 09, 10
Производственная практика Виды работ:		324 ч	3
Тема 1.1. Организация рабочих	Содержание	6	

мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Вводный инструктаж. Ознакомление с персоналом, изучение внутреннего трудового распорядка, штатного расписания и графика работы. Изучение технологической документации.	6		
Тема 1.2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.	Содержание Ознакомление с рабочими местами, техническим оснащением для производства горячих блюд и закусок. Изучение правил охраны труда (правилами техники безопасности, пожаробезопасности).	6 6		
Тема 1.3. Приготовление простых заправочных и диетических супов.	Содержание Приготовление щи по-уральски, щи суточные, борщ флотский, рассольник московский. организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача	12 6		ПК 2.3, ОК 01- 07, 09, 10
	Приготовление солянка сборная, харчо.солянка рыбная, Суп из цветной и брюссельской капусты организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6		

Тема 1.4. Приготовление молочных супов.	Содержание Приготовление: суп молочный с овощами, крупой с макаронными изделиями, организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача	6 6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.5. Приготовление супов-пюре.	Содержание Приготовление: суп-пюре из зеленого горошка, суп – пюре из круп и бобовых из мясных продуктов организация рабочих мест в горячем цехе организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача	6 6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.6. Приготовление холодных супов.	Содержание Приготовление холодных супов: борщ холодный, окрошка мясная сборная организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача	6 6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.7. Приготовление	Содержание	6	

сладких супов.	<p>Приготовление сладких супов из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача 	6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.8. Приготовление супов региональной кухни.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление региональных супов: суп рисовый с курицей и курагой (Дагестанская кухня), мясной суп с грибами (Карельская кухня)</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача 	6	ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.9. Приготовление супов международной кухни.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление международных супов: куриный бульон с кнейдлах(галкес)(Еврейская кухня), суп «Минестра»(Итальянская кухня)</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача 	6	ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.10. Приготовление основного красного соуса и их производных.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление : соус красный основной, соус луковый, соус красный с луком и огурцами:</p>	6	ПК 2.4, ОК 01-

	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		07, 09, 10
Тема 1.11. Приготовление основного белого соуса и их производных.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление : соус белый основной, соус молочный, соус сметанный</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6 6	ПК 2.4, ОК 01- 07, 09, 10
Тема 1.12. Приготовление яично-масляных соусов.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление : соус польский, соус сухарный.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6 6	ПК 2.4, ОК 01- 07, 09, 10
Тема 1.13. Приготовление масляных смесей.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление масло зеленое, масло селедочное, масло сырное.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе 	6 6	ПК 2.4, ОК 01-

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача 		07, 09, 10
Тема 1.14. Приготовление сладких соусов: соус абрикосовый, соус из малины, соус из сухофруктов.	Содержание Приготовление : соус абрикосовый, соус из малины, соус из сухофруктов <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача 	6 6	ПК 2.4, ОК 01- 07, 09, 10
Тема 1.15. Приготовление холодных соусов и заправок.	Содержание Приготовление холодных соусов и заправок: майонез, тар-тар заправка для салата, соус польский <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача 	6 6	ПК 2.4, ОК 01- 07, 09, 10
Тема 1.16. Приготовление соусов региональной кухни.	Содержание Приготовление соус из спелой алычи (Абхазская кухня), Соус по-креольски <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в горячем цехе 	6 6	ПК 2.4, ОК 01-

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача 		07, 09, 10
Тема 1.17. Приготовление соусов международной кухни	<p>Содержание</p> <p>Приготовление приправ к салату (Мексиканская кухня), соус кумберленд , соус серый по-польски (Польская кухня).</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача 	6	ПК 2.4, ОК 01- 07, 09, 10
Тема 1.18. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущеных овощей.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов:«Пюре из моркови, свеклы», «Артишоки, спаржа отварные», «Цветная капуста припущенная»</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача 	6	ПК 2.5, ОК 01- 07, 09, 10
Тема 1.19. Приготовление блюд	Содержание	6	

и гарниров из жареных овощей.	<p>Приготовление горячих блюд из овощей «Помидоры, кабачаки, тыква, баклажаны жареные», «Шницель из капусты», «Зразы, крокеты картофельные», «Оладьи из тыквы»</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.20. Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление горячих блюд из тушеных овощей: «Свекла, тушеная в сметане», «Морковь, тушеная с рисом и черносливом», «Капуста тушеная», «Овощи, запеченные на сковороде», «Солянка овощная», «Рулет картофельный»</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.21. Приготовление фаршированных блюд из овощей и блюд из грибов.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление фаршированных блюд из овощей: «Кабачки, баклажаны, помидоры фаршированные», «Перец фаршированный», «Голубцы овощные», «Капуста фаршированная», «Грибы фаршированные».</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача <p>Приготовление фаршированных блюд из грибов: «Грибы фаршированные», «Грибы тушенные в сметанном соусе», «Грибы жареные с овощами»</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		
Тема 1.22. Приготовление блюд из овощей и грибов региональной кухни.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд: капуста брюссельская, жаренная в тесте, грибы с луковой подливкой (Белорусская кухня), деруны с грибной подливкой (Украинская кухня), баклажаны с ореховым соусом (Грузин-ская кухня),кабачки с сыром, миндалем и изюмом (Армянская кухня)</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.23.Приготовление блюд из овощей и грибов международной кухни.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление горячих блюд Мансанитас де папа (Мексиканская кухня), Хуаякайнапас (картофель по-перуански) (Перуанская кухня).</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд 	6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10

	из овощей и грибов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача		
Тема 1.24. Приготовление гарниров и блюд из круп и варка дикого риса различными способами.	Содержание Приготовление блюд «Рассыпчатые, вязкие, жидкые каши», «Биточки пшеничные» «Крупеник», «Запеканка рисовая с тыквой». -организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.25. Приготовление гарниров и блюд из бобовых и кукурузы.	Содержание Приготовление блюд: «Фасоль тушеная с овощами» Пюре гороховое с копченостями». организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых, мак.изд. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.26. Приготовление простых блюд гарниров из макаронных изделий и	Содержание Приготовление блюд: «Макароны с сыром». «Лапшевник»,	6 6	ПК 2.5,

диетических блюд из твердых сортов макаронных изделий.	«Макароны запеченные с яйцом» организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых, мак.изд. - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача		OK 01-07, 09, 10
Тема 1.27. Приготовление блюд из яиц.	Содержание Приготовление блюд «Яйцо с ветчиной на гренках», «Яичница глазунья с помидорами», «Омлеты фаршированные» организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц. - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача	12 6	ПК 2.6, OK 01-07, 09, 10
	Приготовление яиц отварных со скорлупой и без скорлупы, яичной каши, «драчена» организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из яиц - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления - бракераж - подача	6	ПК 2.6, OK 01-07, 09, 10
Тема 1.28. Приготовление блюд	Содержание	6	

из творога и теста.	<p>Приготовление блюд: «Вареники из гречневой и пшеничной муки с творогом», «Пудинг из творога на пару».</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд творога и теста - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.29.Приготовление простых и диетических мучных блюд из теста с фаршем.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд: «Вареники с различными фаршами». «Блинчики с творогом». «Оладьи с изюмом».</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд творога и теста - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.30.Приготовление иоформление вторых блюд из рыбы.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из рыбы: :Рыба отварная, припущеная и жареная : Рыба жареная в тесте, «рыба жареная с зелёным маслом».</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж 	6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10

	-подача		
Тема 1.31. Приготовление и оформление вторых блюд из рыбы.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из запеченной рыбы: Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, зразы донские. организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача</p>	6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.32. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд изрыбой котлетной массы: «Фрикадельки рыбные в томатном соусе», «Рулет рыбный», «Зразы рубленные рыбные». организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача</p>	6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.33. Приготовление блюд из рыбы региональной кухни.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из рыбы: Рыба запеченная с гарниром (Чувашская кухня), Форель жареная на вертиле (Абхазская кухня). организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья</p>	6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10

	-технологический процесс приготовления -бракераж -подача		
Тема 1.34. Приготовление фаршированных блюд из рыбы.	Содержание Приготовление рулета из рыбы, судака фаршированного. организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.35. Приготовление блюд из рыбы международной кухни.	Содержание Приготовление блюд: рыба под зеленым соусом (Мексиканская кухня), треска в винном бульоне (Чилийская кухня.) организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6 6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.36. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов.	Содержание Приготовление блюд из морепродуктов: креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом; морской гребешок отварной с соусом организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из морепродуктов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием	6 6	ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		
Тема 1.37. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса: отварные блюда из мяса.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса: «Мясо шпигованное», «Язык отварной с соусом», «Мозги отварные, жареные». организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.38. Приготовление блюд из жареного мяса натуральными и панированными кусками.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из жареного мяса:«Эскалоп с соусом», «Лангер с помидорами»; «котлеты натуральные», «котлеты отбивные». организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.39. Приготовление блюд из мяса.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из жареного мяса: «Свинина жареная», «Ростбиф» «Бифштекс с яйцом, с луком», «Антрекот», «Эскалоп из свинины». организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10

	<ul style="list-style-type: none"> -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		
Тема 1.40. Приготовление жареного мяса мелкими кусками: «Шашлык из говядины», «Шашлык из печени», «Баранина, обжаренная в пивном тесте».	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд: «Птица или кролик, тушенные в соусе», «Жаркое из курицы по-русски», «Птица или кролик жареные с соусом томатным с грибами», «Ножки цыпленка запеченные, фаршированные с кальмарами с овощами». организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.41. Приготовление и оформление тушеных блюд из мяса.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд из тушеного мяса: мясо шпигованное, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, «Жаркое Казань». организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья -технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.42. Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление запеченных блюд из мяса: : «Баранина или телятина, запеченные в молочном соусе»; «Язык с картофелем в соусе запеченные».</p>	6	ПК 2.8, ОК 01-

	<p>«Кабачкифаршированные мясом и рисом».</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 		07, 09, 10
Тема 1.43. Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление мясных запеченных блюд: «Говядина в луковом соусе запеченная», «Котлеты натуральные в соусе запеченные».</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01- 07, 09, 10
Тема 1.44.Приготовление запеченных блюд из мяса.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление блюд говядина в луковом соусе запеченная, Котлеты натуральные в соусе запеченные, макаронник с мясом или субпродуктами.</p> <p>организация рабочих мест в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача 	6	ПК 2.8, ОК 01- 07, 09, 10

Тема 1.45. Приготовление блюд из рубленого мяса.	Содержание	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление блюд: котлеты натурально-рубленые; шницель натурально-рубленый, мясные котлеты рубленые запеченные с молочным соусом, Бифштекс, рубленный с луком, яйцом. организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6	
Тема 1.46. Приготовление блюд из субпродуктов.	Содержание	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление блюд: печень по - строгановский, почки по - русски. организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из субпродуктов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -бракераж -подача	6	
Тема 1.47. Приготовление блюд из котлетной массы.	Содержание	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление блюд рулет с макаронами, зразы рубленые, зразы из кур с омлетом и овощами, котлеты по-хлыновски. организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления	6	

	-брәкераж -подача		
Тема 1.48. Приготовление и оформление вторых блюд из мяса, птицы национальной кухни.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление и оформление вторых блюда из мяса, птицы «Плов полезгински» (Дагестанская кухня), «тутыргантауык» (татарская кухня). организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -брәкераж -подача</p>	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.49. Приготовление и оформление вторых блюд из мяса, птицы международной кухни	<p>Содержание</p> <p>Приготовление и оформление вторых блюда из мяса, птицы международной кухни: «Мясо, шпигованное чесноком и перцем» (Арабская кухня), «Мусака с говядиной и картофелем» (Болгарская кухня), «Филе миньон по-неаполитански» (Итальянская кухня). организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - технологический процесс приготовления -брәкераж -подача</p>	6	ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.50. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	<p>Содержание</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	6	

вынос и для транспортирования.				
Тема 1.51. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание Калькуляция и расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6		
Консультации		6		
Квалификационный экзамен по ПМ.02		6	3	ПК 2.1-2.8, ОК 01-07, 09, 10
Всего		914		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: моноблок, интерактивный комплекс Smart-MX 275; наглядными пособиями (муляжи, плакаты, презентации).

Лаборатория: Учебный кулинарный цех, оснащенный:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, шкаф для столовой посуды);
Основное и вспомогательное технологическое оборудование, инвентарь:

- холодильник;
- мясорубка электрическая;
- блендер;
- весы настольные;
- электрическая плита;
- фритюрница;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- слайсер;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж;
- моечная ванна;
- половники;
- мясорубка ручная;
- ложки;
- вилки;
- терки;
- венчик;
- соусница;
- тарелки для горячих закусок;
- тазы;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;

- казан;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;
- чайник;
- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 20 л;
- кастрюля 3 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалки;
- шумовка.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

3.2.1. Печатные издания:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с

3.2.2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

- 1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.
- 2.Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.
- 3.Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие. – М.:Дашков-К, 2020. – 208 с.
- 4.Василенко З.В., Болашенко Т.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Республиканский институт профессионального образования, 2019
- 5.Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник. – М.: ФОРУМ, 2021. – 480 с.
- 6.Джабоева А. С.Технология продукции общественного питания: Сборник задач. – М.: Магистр, 2021. – 256 с.
- 7.Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник. – М.: Дашкови К, 2019. – 336 с.
8. Сыров В.Д. Организация производства. – М.: РИОР, 2020. – 354 с.

Дополнительная литература

3.2.3. Печатные издания:

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

3.2.4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1.Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.

2. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Холодные и горячие закуски: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2018. – 106 с.

3.2.5. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

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

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

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности из 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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.	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестовых заданий; -контрольных работ; -практических/лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -заданий на дифференцированном зачете по МДК 02.01; -экзамене по МДК 02.02; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Дифференцированный зачет по УП 02; Квалификационный экзамен по ПМ.02.</p>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	<i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</i> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; 	
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		

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; 	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия; заданию, рецептуре; -эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -тестовых заданий; -контрольных работ; -практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной</p>

	<ul style="list-style-type: none"> –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>практикам; -заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий на дифференцированном зачете по МДК 02.01; -экзамене по МДК 02.02; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Дифференцированный зачет по УП 02;</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ.02.</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> –оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> –актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> –эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> –грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> –понимание значимости своей профессии 	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	<ul style="list-style-type: none"> –точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языке на и	<ul style="list-style-type: none"> –адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	