

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум
имени Ф.В.Чижова Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии
протокол № 7 от «23» 06 2023 г
Председатель МК И.В.Шарова И.В.Шарова

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ «Чухломский
лесопромышленный техникум имени
Ф.В.Чижова Костромской области
№72 от 29.06.2023 года

СОГЛАСОВАНА

Техник-технолог ООО «Континет»
О.Н.Лебедева О.Н.Лебедева
«29» 06 2023 г



Программа учебной и производственной практики

**по профессии
43.01.09. Повар, кондитер**

2023год

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики ПМ.02.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, примерной программы профессионального модуля, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной в составе ОПОП.

Организация разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В.Чижова Костромской области»

157130 Чухломский район, п. Анфимово. Костромская область, контактный телефон (факс) 8- 494-41-2-20-01, электронная почта: lizey@mail.ru

Разработчик:

Горячева Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения.

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СОДЕРЖАНИЕ МАТЕРИАЛА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ ОСВОЕННЫХ УМЕНИЙ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ПМ.02.**

**5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ПРАКТИКИ**

5.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

5.3. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

Перечень общих компетенций

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

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

1.1.3. В результате освоения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
-------------------------	---

	<p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p>
<p>Уметь</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>Знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>

<p>ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--

1.1.4 Освоение содержания учебной практики модуля «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер»)	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 14
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 16
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной	ЛР 17

рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 18
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 19
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)</i>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер») учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 20
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)</i>	
Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер»)	ЛР 21
Осознающий выбор профессии «Повар, кондитер» и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 22
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 23
Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому клиенту	ЛР 24
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.	ЛР 25
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 26
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР 27

<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса(при наличии)</i>	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер»)	ЛР 28
Обладающий социальной активностью, лидерскими качествами, принимающий активное участие в студенческом самоуправлении	ЛР 29
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 30
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 31
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР 32

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента –**288** часа, в том числе вариативная часть **144**

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной практики	Объем часов	Уровень освоения	ПК ОК ЛР
1	2	3	4	
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента Вариативная часть Приготовление региональных блюд, детских и диетических блюд.		30 36	3 3	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32

<p>УП.02.1. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных супов (щи, борщи). 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32
<p>УП.02.2. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных супов (рассольники, 	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-

	<p>солянки).</p> <p>5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			32
<p>УП.02.3. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление бульонов, отваров.</p> <p>4. Приготовление заправочных супов детского и диетического питания.</p> <p>5. Супы региональной кухни (костромской борщ с репой, щи со щаницей, мутник, щи с грибами).</p> <p>6. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>7.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.4. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление бульонов, отваров.</p> <p>4. Приготовление овощных и картофельных супов.</p> <p>5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.5. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов региональной кухни, детского и диетического питания.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление бульонов, отваров.</p> <p>4. Приготовление овощных и картофельных супов.</p> <p>5. Приготовление супов диетического питания.</p> <p>6. Супы региональной кухни (Вареница из брюквы, чухломский клюковник).</p> <p>7. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.6. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

<p>УП.02.7. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми) региональной кухни, детского и диетического питания. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление супов диетического питания. 5. Супы региональной кухни (ушное с субпродуктами, рыбный суп с перловой крупой, кулеш с салом и говядиной). 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>
<p>УП.02.8. Приготовление молочных супов, супов-пюре, в том числе</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 			<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07,</p>

<p>региональных. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3	09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32
<p>УП.02.9. Приготовление молочных супов, супов-пюре, в том числе региональных. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 4. Приготовление супов диетического питания. 			

	<p>Приготовление супов региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.10. Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов.</p> <p>4. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная).</p> <p>5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи супов на</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.11. Приготовление сладких супов, холодных супов, в том числе региональных Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление супов диетического питания.</p> <p>4. Приготовление холодных супов региональной кухни (ботвинья, пистижница)</p> <p>5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>продукции.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		24	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32
УП.02.12. Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.</p> <p>4. Приготовление мучных пассировок.</p> <p>5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).</p> <p>6. Приготовление соуса белого основного и его</p>	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32

	<p>производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.</p> <p>7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.13. Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром).</p> <p>4. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами).</p> <p>5. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).</p> <p>6. Приготовление яично-масляных соусов (польский,</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни</p> <p>7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.14. Приготовление основных холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление соусов на растительном масле (майонез и его разновидности).</p> <p>4. Приготовление заправок (салатная, сметанная, томатная).</p> <p>5. Приготовление маринадов, соуса - хрен.</p> <p>6. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>7. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.15. Приготовление соусов региональной кухни.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление соусов, заправок, маринадов.</p> <p>4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий различного ассортимента</p> <p>Вариативная часть</p> <p>Приготовление региональных блюд, детских и диетических блюд.</p>		36	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5
		36	3	ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32
<p>УП.02.16. Приготовление каш.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка зерновых продуктов к производству.</p> <p>3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Каша региональной кухни</p> <p>4. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32

	<p>7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
УП.02.17. Приготовление каш.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка зерновых продуктов к производству.</p> <p>3. Приготовление диетических каш. Каша региональной кухни(костромская каша с тимьяном).</p> <p>4. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32
УП.02.18. Приготовление	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и	6	3	ПК 2.1,

<p>блюд и гарниров из круп.</p>	<p>подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). 4. Оценка качества готовых блюд каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			<p>2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>
<p>УП.02.19. Приготовление блюд и гарниров из круп детского и диетического питания. Региональная кухня.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из круп диетического и детского питания с применением щадящих способов приготовления. Приготовление блюд региональной кухни(4. Оценка качества готовых блюд каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.20. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые с копченостями).</p> <p>4. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Приготовление пасты конкильоне, феттучини.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32</p>

	<p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.21. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров детских и диетических блюд. Блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32</p>
<p>УП.02.22. Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей,</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07,</p>

грибов.	<p>3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой).</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32
УП.02.23. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, грибов.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.).</p> <p>4. Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей).</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском,</p>	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32

	<p>упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.24 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, грибов.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.).</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей , грибов детского и диетического питания с применением щадящих способов тепловой обработки(.</p> <p>5. Приготовление блюд и гарниров региональной кухни(</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32</p>

	<p>соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.25. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей, грибов.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.).</p> <p>4 Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей , детского и диетического питания</p> <p>5. Приготовление блюд и гарниров региональной кухни.</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32</p>

	<p>учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.26. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей, грибов.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из запеченных овощей (картофельные гратены, рататуй, мусака и т.п.).</p> <p>4 Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей , детского и диетического питания</p> <p>5. Приготовление блюд и гарниров региональной кухни(картофельник, грибовник).</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32</p>
<p>УП.02.27. Приготовление</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и</p>	6	3	<p>ПК 2.1,</p>

<p>блюды и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей, грибов.</p>	<p>подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы, перцы, баклажаны, кабачки, грибы и т.п.). Соусы для подачи. 4. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей, детского и диетического питания 5. Приготовление блюд и гарниров региональной кухни. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>			<p>2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>
<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Вариативная часть Приготовление блюд региональных, детских и диетических блюд.</p>		<p>18 12</p>	<p>3 3</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10,</p>

				ЛР11, ЛР 13-32
УП.02.28. Приготовление блюд из яиц.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). 4. Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты, драчена). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32
УП.02.29. Приготовление блюд из яиц.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд диетического и детского питания. 4. Приготовление блюд региональной кухни. 	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09,10

	<p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>			<p>ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>
<p>УП.02.30.Приготовление блюд из творога.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
УП.02.31. Приготовление блюд из творога.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд диетического и детского питания. Блюда региональной кухни. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32
УП.02.32. Приготовление блюд из муки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление жареных блюд из муки (оладьи из пресного и дрожжевого теста, блинчики жареные в соусе). 4. Приготовление вареных блюд из муки (вареники с овощными, ягодными, мясными начинками). 5. Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). 	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32

	<p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>			
<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Вариативная часть</p> <p>Приготовление блюд региональных, детских и диетических блюд.</p>		18	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7
		18	3	ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32
<p>УП.02.33. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными).</p>	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09,10

	<p>Варка на пару. Приготовление детских и диетических блюд. 4. Приготовление региональных блюд. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			<p>ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>
<p>УП.02.34. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). 4. Приготовление детских и диетических блюд. Приготовление региональных блюд. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.35. Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли).</p> <p>4. Приготовление детских и диетических блюд с использованием щадящих способов.</p> <p>5. Приготовление региональных блюд.</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32</p>

	<p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.36. Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге.</p> <p>4. Приготовление детских и диетических блюд.</p> <p>5. Приготовление региональных блюд.</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32</p>

<p>УП.02.37. Приготовление блюд из рубленой рыбы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеной рыбы. 4. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>
<p>УП.02.38. Приготовление блюд из рубленой рыбы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление детских и диетических блюд. 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-</p>

	<p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			32
<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Вариативная часть</p> <p>Приготовление блюд региональных, детских и диетических блюд.</p>		30	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10
		30	3	ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32
<p>УП.02.39. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо,).</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов(мясо отварное, язык отварной). Блюда из жареного мяса(бифштекс, лангет, котлеты натуральные).</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском,</p>	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-

	<p>упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			32
<p>УП.02.40. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы(из мяса свинины, говядины)</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).</p> <p>4. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32</p>

	<p>продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
УП.02.41. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы(из мяса свинины, говядины).	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление детских и диетических блюд.</p> <p>4. Приготовление региональных блюд.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32
УП.02.42. Приготовление	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и	6	3	ПК 2.1,

<p>блюд из варенных и припущенных птицы, дичи, кролика</p>	<p>подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление птицы, кролика отварных. 4. Приготовление блюд из припущенной птицы(куриные голени припущенные с овощами, птица припущенная в белом и красном соусе, кролик припущенный в белом соусе с вином и т.д.). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			<p>2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>
<p>УП.02.43.Приготовление блюд из субпродуктов.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски, печень куриная тушенная в соусе).</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10,</p>

	<p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			<p>ЛР11, ЛР 13-32</p>
<p>УП.02.44.Приготовление блюд из субпродуктов.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление детских и диетических блюд.</p> <p>4. Приготовление региональных блюд.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

	<p>пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>УП.02.45. Приготовление блюд из тушеной, жареной птицы и запеченной птицы.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из тушенных птиц (рагу, плов, чахохбили).</p> <p>4. Приготовление блюд из жареных птиц, (котлеты по-киевски, котлеты натуральные).</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- 32</p>

<p>УП.02.46. Приготовление блюд из птицы, кролика.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление детских и диетических блюд. 4. Приготовление региональных блюд. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>
---	---	----------	----------	---

<p>УП.02.47 Приготовление блюд изрубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3.. Приготовление блюд дичи кухонь мира, в том числе региональной 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	6	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>
<p>УП.02.48. Приготовление блюд изрубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3.. Приготовление блюд изрубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика. (котлеты рубленные, купаты, шницель, жульен) 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	4	3	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09,10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-32</p>

Дифференцированный зачет	<p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	2		
Всего		288		

4. Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 02 включают демонстрацию практических умений в области:

- В оценки качества сырья;
- В способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- В приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- В органолептической оценки качества готовой продукции;
- В сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02

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

- | | |
|--|--------------------------|
| Гречневая рассыпчатая каша с луком. | Борщ холодный |
| Каша пшенная молочная с тыквой. | Суп гороховый с гренками |
| Каша гречневая молочная с маслом. | |
| Пудинг рисовый. | |
| Рис отварной с маслом. Запеканка | |
| пшенная Биточки | |
| рисовые. | |
| Макароны отварные запеченные с сыром. | |
| Чечевица отварная с луком. | |
| Яйцо отварное вкрутую. | |
| Яичная кашка. | |
| Яичница глазунья с мясными продуктами. | |
| Сырники из творога со сметаной | |
| Вареники ленивые | |
| Пудинг из творога | |
| Лапша домашняя отварная с маслом | |
| Блинчики с творогом | |
| Блины со сметаной | |
| Суп-пюре из круп | |
| Борщ с капустой и картофелем | |
| Суп молочный с макаронными изделиями | |
| Суп вермишелевый на грибном отваре | |

Каша манная молочная с маслом.
Каша рисовая молочная с маслом.
Крупеник со сметаной.
Котлеты манные.
Рис, припущенный с томатом.
Запеканка рисовая
Макаронные изделия отварные с
томатом.
Лапшевник с творогом.
Макаронник.
Бобовые, в томатном соусе.
Яйцо отварное всмятку.
Яичница глазунья натуральная.
Омлет натуральный
Омлет смешанный
Сырники из творога с морковью
Запеканка из творога
Вареники с творогом
Блинчики с яблоками
Вареники с вишней
Вареники с капустой
Оладьи с джемом
Борщ
Суп- Харчо
Суп вермишелевый на курином
бульоне
Рассольник Домашний
Щи зелёные
Свекольник

Суп овощной
Суп картофельный с фасолью
Окрошка мясная
соус польский (натуральный)
соус тар – тар
соус красный с луком
соус томатный
соус молочный
соус сметанный с луком
соус сухарный
соус белый основной
рыба паровая с гарниром
рыба в рассоле с гарниром
рыба жаренная по – Ленинградски
рыба жаренная на гриле с
гарниром
шашлык из рыбы с гарниром.
рыба в тесте кляр с гарниром.
рыба запеченная по–русски;
солянка рыбная на сковороде
биточки рыбные с гарниром
фрикадельки рыбные
креветки отварные
креветки жаренные на гриле
язык отварной с соусом
бифштекс с яйцом
эскалоп с гарниром
ромштекс с гарниром
поджарка с гарниром
мясо тушеное с гарниром
мясо духовое с гарниром
азу с гарниром
плов
биточки с гарниром
оладьи из печени

Суп сладкий из с/фруктов
Щи из квашеной капусты
соус сметанный
соус грибной с томатом
соус грибной
соус сметанный
соус сметанный с томатом
соус красный основной
соус паровой
соус кисло-сладкий
соус луковый
рыба отварная, соус польский с
гарниром
рыба жаренная с зеленым маслом с
гарниром
рыба жаренная во фритюре целиком,
порционным куском с гарниром
рыба запеченная по–Московски
котлеты рыбные с гарниром.зразы
рыбные с гарниром
тефтели рыбные с гарниром
креветки жареные с соусом
мясо отварное с гарниром
сосиски отварные с гарниром
антрекот с гарниром
котлета отбивная свиная с гарниром
бефстроганов с гарниром
шашлык с гарниром
говядина в кисло – сладком соусе
гуляш с гарниром
люля-кебаб с гарниром
котлеты с гарниром
курица отваренная с гарниром
курица жаренная с гарниром
котлеты рубленые из птицы с
гарниром

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие: учебного кулинарного цеха;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- Весы настольные электронные CAS SW-5W
- Овоскоп ОН М000001374
- Соковыжималка РС700 М000001409
- Устройство для подогрева карамели с лампой-ИФ-излучат
- Аппарат для приготовления кофе на песке АК/8-4
- Блинный аппарат Масленица БА2/5
- Гриль для кур карусельный 4-Э-Т
- Куттер НР-6
- Планетарный миксер Gastromix В 5 ЕСО
- Шкаф холодильный среднетемпературный Капри- 0,7М
- Льдогенератор
- Микроволновая печь
- Фритюрница ERGO НУ-81
- Машина для вакуумной упаковки JEJU JDZ-260
- Слайсер «Convito» HBS-220JS
- Жарочный шкаф
- Печь конвекционная ПКУ-435
- Шкаф расстойный РТ-435
- Тестораскаточная машина ДС-310
- Мясорубка электрическая НМ-22
- Мясорубка электрическая МИМ-80
- Морозильный шкаф
- Кофе машина
- Блендерпогружной

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Производственные столы.
- Инвентарь.
- Посуда.
- Технологическое оборудование.

Информационное обеспечение обучения.

Основные печатные издания

6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.

8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.

11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.

14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

15. Чубасова Е.В., Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов- учебник для студ. среднего проф. образования Москва « Академия» 2019 -176с

Основные электронные издания

<https://academia-library.ru>

16. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. –

М.:Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

<https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/324543/>

12. Приготовление блюд из рыбы, практикум, Качурина Т.А., 2017.

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

9. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности

и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. 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

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

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.544с.

17. 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.

5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет комиссия, включающая представителя социальных партнеров, преподавателей специальных дисциплин и мастера производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК2.1. Подготавливают рабочее место, оборудование, сырье, исходные	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на

<p>материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной</p>

	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления;</p> <p>использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p> <p>определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	<p>практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов; <p>пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, 	задания
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практическ</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами 	ого задания
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента <p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – владеть профессиональной терминологией; 	задания
ПК 2.6.	– подбирать в соответствии с	Экспертная

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств – определять степень готовности блюд; – доводить до вкуса; - формовать изделия из муки, творога; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой 	<p>оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p>
--	--	---

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – владеть профессиональной терминологией; 	
<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"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p>

	<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – владеть профессиональной терминологией 	
<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"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи.кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – владеть профессиональной терминологией. 	
--	--	--

