

Приложение 5.2

к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ КККАТК)


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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


По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2024г.

Рассмотрена
УМО преподавателей
учебного отделения «Организация
и технология
в сфере бытового обслуживания»,
протокол № 5 от 01 марта 2024
г. Руководитель УМО

 Обломий А.С.

Согласовано
Старший методист
ГАПОУ КККАТК
04.03.2024г.


И.А. Криклявая

Утверждена
Директор ГАПОУ
КККАТК
«04» марта 2024 г.



Рассмотрена
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04.03.2024 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569(с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г.№413» (зарегистрирован 12.09.2022 № 70034); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763); Приложения 1.2 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик: Усатая Н.В., преподаватель ГАПОУ КККАТК



подпись

Рецензенты:

Силкина С.Н., директор ООО «Русь», квалификация по диплому:
товаровед высшей квалификации


подпись

О.В. Чайка, директор ООО « Чайка плюс», квалификация по
диплому: инженер-технолог


подпись

Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработанную преподавателем высшей категории ГАПОУ КК «Каневской аграрно-технологический колледж» Усатой Н.В.

Рецензированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утверждённого приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) и на основе Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер: 33, дата регистрации в реестре: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022) Рабочая программа рассчитана на освоение профессионального модуля: всего 821 час, в том числе в форме практической подготовки – 658 часов. Из них на освоение МДК – 209 часов, в том числе самостоятельная учебная работа 4 часа, в том числе учебная – 180 часов, производственная – 396 часов. Данная программа конкретизирует содержание предметных тем, дает распределение учебных часов по разделам курса, определяет последовательность изучения разделов и тем учебного предмета с учетом меж предметных и внутри предметных связей. Программа модуля имеет практическую направленность и имеет тесную взаимосвязь с другими общепрофессиональными дисциплинами. При изложении дисциплины соблюдается единство терминологии, обозначений в соответствии с действующими стандартами; выбраны формы проведения учебных элементов, исходя из дидактических целей, содержания материала и степени подготовленности учащихся. Пояснительная записка показывает предназначение рабочей программы для реализации государственных требований к содержанию и уровню подготовки выпускников по данной специальности. Содержание дисциплины в рабочей программе разбито по темам, внутри которых определены знания, умения и навыки, которыми должны овладеть учащиеся в результате освоения знаний. Рабочая программа включает перспективно-тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на практические занятия. В программе учтена специфика предмета для подготовки повар, кондитер, как квалифицированного специалиста, работающего безупречно, экономично, на высоком эстетическом уровне и несущего полную ответственность за выполненную работу. Программа отвечает современным требованиям к обучению и практическому овладению профессией и отражает современные тенденции в обучении и воспитании личности. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по структуре и содержанию соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и может быть рекомендована к практическому применению.


Рецензент: _____
диплому: инженер-технолог

О.В. Чайка, директор ООО « Чайка плюс», квалификация по



Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработанную преподавателем высшей категории ГАПОУ КК «Каневской аграрно-технологический колледж» Усатой Н.В. Рецензированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утверждённого приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) и на основе Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер: 33, дата регистрации в реестре: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022). Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условие реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений. Программа профессионального модуля имеет практическую направленность и имеет тесную взаимосвязь с другими общепрофессиональными дисциплинами. В структуре и содержании профессионального модуля паспорта программы определены главы, темы и количество часов на их изучения, указывается объём часов максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы обучающихся, перечислены виды обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы и форма итоговой аттестации по модулю. Содержание учебной дисциплины состоит из следующих разделов: Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента; Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента; Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента; Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Программа отвечает современным требованиям к обучению и практическому овладению профессией и отражает современные тенденции в обучении и воспитании личности. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по структуре и содержанию соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и может быть рекомендована к практическому применению.

Рецензент:  Силкина С.Н., директор ООО «Русь», квалификация по диплому: товаровед высшей квалификации



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>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>

Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</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 ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
-------	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 821 час

в том числе в форме практической подготовки – 658 часов.

Из них на освоение МДК – 209 часов

в том числе самостоятельная работа 4
 практики, в том числе учебная – 180 часов,
 производственная – 396 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практик. подготовки	Объем образовательной программы, час					В т.ч. самостоятельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая проект (работа)*								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	47	18	47	16	-	-	-	2
ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	30	12	18	12		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	10	2	10	2		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	32	16	32	16		-	-	

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	16	8	16	8		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	20	12	20	12		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	40	16	40	14		-	-	2
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	576	576				180	396	
	Консультации	30							
	Промежуточная аттестация	20							
	Всего:	821	658	82			180	396	4

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		47
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		47
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, Кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	3
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации 	8
	Тематика практических занятий	6

	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие № 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	8
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации 	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие № 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
Тема 1.4. Организация и	Содержание	10

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации 	
	Тематика практических занятий	6
	Практическое занятие № 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие № 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 СР № 1 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. СР № 2 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
Дифференцированный зачет	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	30	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	30	

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	2
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпусканавынос	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
Тематика лабораторных занятий		4

	Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	4
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	6
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие № 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		
<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		-
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		10
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		10
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.</p> <p>2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства</p>	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<p>Содержание</p> <p>1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам</p> <p>2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</p>	2

	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусовнасливках	Содержание	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетическихсоусов	Содержание	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3		
<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		-
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		32
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		32
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	

	<p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева.</p> <p>Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	Тематика лабораторных занятий	12
	Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4
	Лабораторное занятие № 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
	Лабораторное занятие № 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	Содержание	6
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подборсоусов	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4		
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		-
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		16
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		16
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	4

реализации блюд из яиц, творога, сыра	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд и яиц, творога, сыра	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Практические занятия	4
Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	4

	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие № 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		-
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		20
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 6.2.	Содержание	6

Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования 	
	Тематика лабораторных занятий	12
	Лабораторное занятие № 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4
	Лабораторное занятие № 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4
	Лабораторное занятие № 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6		
<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p>		-
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		40
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		40
Тема 7.1.	Содержание	6
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 7.2.	Содержание	10
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	

	<p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	Тематика лабораторных занятий	8
	Лабораторное занятие № 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4
	Лабораторное занятие № 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	10
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных занятий	6

	Лабораторное занятие № 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
	Самостоятельная учебная работа	2
	СР № 3 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1
	СР № 4 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	1
	Консультации: Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6
	Экзамен	6
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов		180

приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

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

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

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

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

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

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

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

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

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

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02**Виды работ :**

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).

Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

396

Консультации

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров,

24

супов	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	
Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	
Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	
Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	
Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	
Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	
Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	
Экзамен по модулю	12
Всего	821

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный:

Рабочее место преподавателя: стол-1 шт., стул – 1 шт.; рабочие места студентов: лавочки- 16 шт, стол – 16 шт.; меловая доска – 1 шт., книжный шкаф– 1 шт.; ноутбук учителя с периферией (лицензионное программное обеспечение MicrosoftOffice, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) - 1 шт., интерактивная доска -1 шт., мультимедийный проектор-1 шт., шкаф для хранения муляжей (инвентаря) - 2 шт, набор столовой фарфоровой посуды – 6 комплектов, набор металлической посуды -1 комплект, набор стеклянной и хрустальной посуды - 2 комплекта, набор столовых приборов – 10 комплектов, стенды «Готовимся к зачетам и экзаменам», «Пиши правильно», «Уголок по технике безопасности», «Схема разделки свинной и бараньей туши», дидактические материалы для подготовки к ЛПЗ, контрольно-измерительные материалы (КОС, задания по практическим работам – 1 экз.)

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя: стол-1 шт.; стул – 1 шт.; ноутбук -1шт.; доска учебная меловая- 1шт.; МФУ-1шт.; средствами аудиовизуализации: колонки-1шт.; рабочие места студентов.; стул- 33 шт.; стол – 15 шт.; шкаф для хранения муляжей (инвентаря, раздаточного дидактического материала) - 4шт.; **технические средства:** интерактивная доска -1шт.; мультимедийный проектор-1шт.; **наглядные пособия** (натуральные образцы продуктов)- 1шт.; плакаты- 1 комплект.; «Блюда из свинины, баранины, телятины» - 1 шт.; «Блюда из говядины» - 1 шт.; «Блюда из овощей» - 1 шт.; «Приготовление блюд из яиц» - 1 шт.; «Шницель по столичному» – 1шт.; стенды: «Готовимся к зачетам и экзаменам» -1шт.; «Техника безопасности» - 1шт.; мультимедийный контент по разделам: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»; дидактические материалы для подготовки к ЛПЗ, контрольно-измерительные материалы (КОС, задания по практическим занятиям – 1 экз.)

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»

Рабочее место преподавателя (стол-1шт, стул-1шт),

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол-3шт; стулья-10шт; шкаф для столовой посуды- 1шт);

Технические средства обучения: (плазменный телевизор – 1 шт.; ноутбук – 1 шт.; интерактивные обучающие материалы)

Основное и вспомогательное технологическое оборудования:

Весы настольные электронные-15шт.; пароконвектомат-2шт.; жарочный шкаф-2шт.;плита электрическая 4-х конфорочная -2шт.; фритюрница-1шт.; электрогриль (жарочная поверхность) -1шт.; шкаф холодильный (морозильный)-3шт.;планетарный миксер -2шт.;блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -1шт.; мясорубка-1шт.; овощерезка (процессор кухонный) -1шт.; слайсер-1шт.; соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) -1шт.;машина для вакуумной упаковки-1шт.;кофемолка-1шт.; газовая горелка (для карамелизации) -1шт.; набор инструментов для карвинга-1шт.;машина посудомоечная-1шт.; стеллаж -1шт.;моечная ванна двухсекционная-1шт.;стол разделочный- 5шт.; стол производственный - 2шт.; куттер – 1шт.; взбивальная машина (настольная)- 1шт.;микроволновая печь – 1шт.,конвекционная печь 4 шт., пароконвектомат -2 шт., расстоечный шкаф -4 шт., плита wok-1 шт., электроблинница -1 шт., электромармит - 3 шт., гранитор- 1 шт., охлаждаемый прилавок-витрина -1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт., диспансер для подогрева тарелок - 1 шт., сифон -3 шт., барная станция для порционирования соусов -1 шт.,овоскоп -1 шт., нитраттестер -1 шт., стол производственный с моечной ванной 8 шт., гастроемкости из нержавеющей стали- 7 шт., гриль сковорода - 5 шт., корзина для мусора -4 шт.

Инвентарь: тарелка закусочная-(диаметр20см) -16шт; тарелка столовая мелкая-(диаметр24см) -16шт; тарелка столовая глубокая-(диаметр24см) -16шт; набор столовых приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; набор закусочных приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; стаканы (200 мл) -16шт; кастрюли(2л) - 16шт; сковорода(20см) -16шт; мерный стакан-16шт; набор нож поварской тройки-16шт; миски (3шт) -16шт; блюдо овальное-16шт; блюдо круглое-16шт; терка-16шт; тятка для отбивания-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; соусник (50мл) -16шт; сито-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; цидилки-16шт; венчик для взбивания-16шт., силиконовый коврик-16шт; кисточки силиконовые-16шт; скалка-16шт; мешки кондитерские-16шт; насадки кондитерские-16шт набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая 16 комплектов, подставка для разделочных досок 16 шт.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления сладких блюд, десертов и напитков)»

Рабочее место преподавателя (стол-1шт, стул-1шт),
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол
1 шт., стул – 4 шт.);
Технические средства обучения ((плазменный телевизор – 1 шт.; ноутбук
– 1 шт.; интерактивные обучающие материалы)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электроны-1шт;
Пароконвектомат-1шт;
Микроволновая печь-1шт;
Плита электрическая- 2 шт,
Электрогриль-1шт;
Шкаф холодильный и морозильный-1шт;
Льдогенератор-1шт;
Планетарный миксер-1шт;
Блендер-1шт;
Мясорубка-2шт;
Овощерезка-1шт;
Слайсер-1шт;
Процессор кухонный-1шт;
Миксексер для коктейлей-1шт;
Соковыжималка-1шт;
Кофемашина с капучинатором-1шт;
Ховоли-1шт;
Кофемолка-1шт;
Набор инструментов для карвинга-1шт;
Стол производственный с моечной ванной-1шт;
Взбивалка МВ-10-1шт;
Шкаф пекарный ШПСЭМ-3м-1шт;
Шкаф- купе-1шт;
Стол производственный- 3 шт;
корзина для мусора -4 шт.

Инвентарь: тарелка закусочная-(диаметр20см) -16шт; тарелка столовая
мелкая-(диаметр24см) -16шт; тарелка столовая глубокая-(диаметр24см) -16шт;
набор столовых приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; набор закусочных
приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; стаканы (200 мл) -16шт; кастрюли(2л) -
16шт; сковорода(20см) -16шт; мерный стакан-16шт; набор нож поварской
тройки-16шт; миски (3шт) -16шт; блюдо овальное-16шт; блюдо круглое-16шт;
терка-16шт; тяпка для отбивания-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт;

лопатка металлическая-16шт; соусник (50мл) -16шт; сито-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; цидилки-16шт; венчик для взбивания-16шт., силиконовый коврик-16шт; кисточки силиконовые-16шт; скалка-16шт; мешки кондитерские-16шт; насадки кондитерские-16шт набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая 16 комплектов, подставка для разделочных досок 16 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

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

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

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

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования_{31к}

оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

10. 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.

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

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

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 12.02.2024).

2. Оганесянц, Л. А. Технология безалкогольных напитков: Учебник для вузов / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет; Под ред. Л.А. Оганесянц. - Москва : ГИОРД, 2012. - 344 с. ISBN 978-5-98879-145-4, 1000 экз. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/368308> (дата обращения: 12.02.2024).

3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084679> (дата обращения: 12.02.2024)

4. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> (дата обращения: 12.02.2024)

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д.

Елхина, В.П. Кирпичников. – 1е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

6.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. Проф образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: - экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	<p>полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 	

<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>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <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> <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"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, 	
---	---	--

	<p>кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для 	<p>– заданий экзамена по модулю;</p> <p style="text-align: right;">37</p>

<p>интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>–экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной 	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	