



Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дубовский зооветеринарный колледж
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор «ДЗК им А.А. Шарова»

Н.Я. Корнеев

30.08.2022 г.



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

г. Дубовка
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик: ГБПОУ «ДЗК им.А.А.Шарова»

Разработчик: Арчакова Вера Александровна – преподаватель
специальных дисциплин.

Работодатель:

СОГЛАСОВАНО

« 28 » 08 2022 г

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины	7
3. Структура и содержание учебной дисциплины	9
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	28
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
Общие компетенции	

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			
		Обязательная аудиторная			
		всего занятий	из них лекций	в т. ч. лаб. и практ. занятий	Самостоятельные работы
1	2	3	4	5	6
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	46	28	12	6
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	171	112	47	12

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

Наименование тем профессионального модуля (ПМ) и междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные, практические занятия, самостоятельные работы	Объем часов	Уровень освоения
<i>МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>		всего 46 часа (в т.ч. лаб., самос. и практ. занятия)	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	5	
	1. Значение и ассортимент горячих блюд, кулинарных блюд и горячих закусок.	1	2
	2. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика последовательности этапов.	1	2
	3. Способы тепловой кулинарной обработки.	1	2
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	2
	5. Самостоятельная работа. Составить	1	3

	характеристику приготовления горячих блюд.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	12	
	6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов и отваров.	1	2
	7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов.	1	2
	8. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря и инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	1	2
	9. Виды, назначение посуды, правила ее подбора и безопасного использования, правила ухода за ней.	1	2
	10. Организация хранения, отпуска с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	1	2
	11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
	12. <i>Практическое занятие 1.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.	1	3
	13. <i>Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</i>	1	3
	14-15. <i>Практическое занятие 3.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2	3
16-17. Самостоятельная работа: Составить таблицу технического оснащения работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2	3	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	Содержание	10	
	18. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	2
	19. Организация отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка.	1	2

подготовке к реализации горячих соусов	20. Организация хранения горячих соусов.	1	2
	21. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов.	1	2
	22-23. <i>Практическое занятие 4.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	3	3
	24-25. <i>Практическое занятие 5.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	3	3
	26-27. Самостоятельная работа: Составление технологических карт по организации и техническому оснащению работ по приготовлению горячих соусов.	2	3
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	19	
	28. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом).	1	2
	29. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (на пару).	1	2
	30. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в припущенном виде.	1	2
	31. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном виде.	1	2
	32. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в тушеном виде.	1	2
	33. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в запеченном виде.	1	2
	34. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2
	35. Организация хранения горячих блюд.	1	2
	36. Организация отпуска горячих блюд.	1	2

	37. Организация хранения и упаковки кулинарных изделий, закусок.	1	2
	38. Организация отпуска кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка.	1	2
	39. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2
	40-41. <i>Практическое занятие 6.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	3
	42-43. <i>Практическое занятие 7.</i> 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	3
	44. <i>Практическое занятие 8.</i> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования.	1	3
	45. Самостоятельная работа: Составить таблицу технического оснащения по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	3
	46. Дифференциальный зачет.	1	3
<i>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>		всего 171 часов (в т.ч. лаб., самост. и практ. занятия)	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	5	
	1. Пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	1	2
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	1	2
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.	1	2
	4. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.	1	2
	5. <i>Практическое занятие № 1.</i> Варка	1	3

	супов. Варианты оформления. Методы сервировки.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	7	
	6. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	1	2
	7. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов; мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	1	2
	8. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов для щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	9. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи, условия и сроки хранения.	1	2
	10-11. <i>Практическое занятие № 2.</i> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	2	3
12. Самостоятельная работа: Составление технологических карт приготовления заправочных супов.	1	3	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре разнообразного ассортимента	Содержание	4	
	13. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	14. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	2
15-16. <i>Практическое занятие № 3.</i> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	2	3	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких	Содержание	4	
	17. Молочные и сладкие супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и	1	2

супов разнообразного ассортимента	режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	18. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	2
	19-20. <i>Практическое занятие № 4.</i> Приготовление, оформление и отпуск молочных и сладких супов разнообразного ассортимента.	2	3
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	4	
	21. Диетические, вегетарианские супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	22. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	2
	23-24. <i>Практическое занятие № 5.</i> Приготовление, оформление и отпуск диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	2	3
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов разнообразного ассортимента	Содержание	5	
	25. Холодные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	26. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	2
	27-28. <i>Практическое занятие № 6.</i> Приготовление и оформление холодных супов.	2	3
	29. Самостоятельная работа: Составление технологических карт приготовления холодных супов.	1	3
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	1	
	30. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных	Содержание	3	
	31. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и	1	2

полуфабрикатов	количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.		
	32-33. <i>Практическое занятие № 7.</i> Приготовление полуфабрикатов для соусов.	2	3
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Содержание	6	
	34. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1	2
	35. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	1	2
	36. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	1	2
	37-38. <i>Практическое занятие № 8.</i> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	2	3
	39. Самостоятельная работа: Составить схему приготовления красного основного соуса.	1	3
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	3	
	40. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	1	2
	41-42. <i>Практическое занятие № 9.</i> Приготовление яично-масляных, соусов на сливках.	2	3
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	3	
	43. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1	2
	44-45. <i>Практическое занятие № 10.</i> Приготовление сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	2	3
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из	Содержание	13	
	46. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов.	1	2
	47. Методы приготовления овощей: варка	1	2

овощей и грибов	основным способом, в молоке и на пару.		
	48. Методы приготовления овощей: тушение, запекание, фарширование.	1	2
	49. Методы приготовления грибов.	1	2
	50. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	2
	51. Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	2
	52-53. <i>Практическое занятие № 11.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	2	3
	52-55. <i>Практическое занятие № 12.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2	2
	56-57. <i>Практическое занятие № 13.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	2	3
	58. Самостоятельная работа: Составление технологических карт по приготовлению блюд из овощей и грибов.	1	3
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	17	
	59. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1	2
	60. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	1	2
	61. 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.	1	2
	62. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек.	1	2
	63. Приготовление изделий из каш: запеканок, пудингов.	1	2
	64. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подбор соусов.	1	2
	65. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.	1	2
	66. Требования к качеству, условия и	1	2

	сроки хранения.		
	67. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.	1	2
	68. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1	2
	69. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	1	2
	70. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1	2
	71. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	2
	72. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1	2
	73-74. <i>Практическое занятие № 14.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	3
	75. Самостоятельная работа: Составление технологических карт приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	3
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	15	
	109. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.	1	2
	110. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	111. 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.	1	2
	112. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического.	1	2
	113. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра.	1	2
	114. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы,	1	2

	омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.		
	115. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	1	2
	116. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.	1	2
	117. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из творога.	1	2
	118. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления,	1	2
	119. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из сыра.	1	2
	120. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления.	1	2
	121. 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.	1	2
	122-123. <i>Практическое занятие № 15.</i> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	3
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	17	
	124. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.	1	2
	125. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1	2
	126. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического.	1	2
	127. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка	1	2

	изделий из теста.		
	128. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.	1	2
	129. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.	1	2
	130. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1	2
	135. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления.	1	2
	136. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	2
	137. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	2
	138-139. <i>Практическое занятие № 16.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	2	3
Тема 6.1.	Содержание	6	
Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	140. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	2
	141. 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.	1	2
	142. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	1	2
	143. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	2
	144-145. <i>Практическое занятие № 17.</i> Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню.	2	2
Тема 6.2.	Содержание	20	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	146. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.	1	2
	147. Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: варка основным способом и на пару.	1	2

148. Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: припускание, тушение.	1	2
149. Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	1	2
150. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	1	2
151. Органолептические способы определения степени готовности.	1	2
152. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	2
153. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1	2
154. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	2
155. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	1	2
156. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	2
157. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	2
158. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1	2
159. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	2
160-161. <i>Практическое занятие № 18.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	2	3
162-163. <i>Практическое занятие № 19.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	2	3
164-165. <i>Практическое занятие № 20.</i>	2	3

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.		
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	10	
	166. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	1	2
	167. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	2
	168. Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	169. Правила выбора домашней птицы, дичи, кролика нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	170. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	2	2
	171-172. <i>Практическое занятие № 21.</i> Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов в меню.	2	2
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	17	
	173. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	1	2
	174. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: варка основным способом и на пару.	1	2
	175. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: припускание, тушение.	1	2
	176. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: жарка основным способом и во фритюре, на гриле.	1	2
	177. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	1	2
	178. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	1	2
	179. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме,	1	2

	форме.		
	180. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	1	2
	181. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	2
	182. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	2
	183. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.	1	2
	184. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1	2
	185. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	2
	186-187. <i>Практическое занятие № 22.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	2	3
	188-189. <i>Практическое занятие № 23.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	2	3
Тема 7.3.	Содержание	18	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	190. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.	1	2
	191. Методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания: варка основным способом и на пару.	1	2
	192. Методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания: припускание, тушение.	1	2
	193. Методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания: жарка основным	1	2

	способом и во фритюре, на гриле.		
	194. Методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания: сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	1	2
	195. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	1	2
	196. Органолептические способы определения степени готовности.	1	2
	197. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	2
	198. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	1	2
	199. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	2
	200. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	1	2
	201. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	2
	202. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	2
	203. Правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1	2
	204. Правила вакуумирования отдельных компонентов и готовых блюд.	1	2
	205. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	2
	206-208. <i>Практическое занятие № 24.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	3	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты: **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стеллаж передвижной;

Лаборатория: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные издания:

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

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. 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.

10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

11. 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.

12. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

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

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

17. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

18. 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.

19. Шатун Л.Г. Кулинария : учеб.для нач. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2008. -320с.

4.2.2. Электронные издания:

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

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

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

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

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

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

4.2.3. Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар- кондитер»: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования .- М.: ПрофОбрИздат, 2001.- 328 с

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб.длянач.проф. образования: - М.:ПрофОбрИздат, 2001. -136с.

3. <http://www.gastromag.ru>.

4. E-mail: mail@gastromag.ru.

5. mirknig.com > zhurnal_nasha_kukhnja.

6. advesti.ru > [price/moscow/priyatnogo appetite](http://price/moscow/priyatnogo_appetite)

7. kuking.net>Библиотека здорового питания.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	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, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	
<p>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>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</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; – 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 	

<p>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>	<p>неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия 	
--	--	--

	заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности.
ОК. 05. Осуществлять	– грамотность устного и письменного

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– сохранение и укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– 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.