

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОП СПО ПКРС: 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

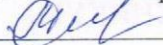
Зима, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования - далее ФГОС СПО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г.), с учетом примерной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.09.01 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 №01 рег.№33, зарегистрировано в гос. реестре ПООП Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

Разработчик: Красилова Анастасия Александровна преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.

Протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	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 рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар – кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** 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.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего – 744 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 332 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 10 часов;
- учебной и производственной практики - 396 часов;
- промежуточная аттестация - 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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
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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа, часов	Учебная, часов	Производственная практика, часов
			Лекции, часов	Лабораторные и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	68	42	22	4	-	-
ПК 2.1.- 2.8	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	68	42	22	4		
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	270	150	114	6	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.3.	Раздел модуля 2.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	56	40	16	-	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.4	Раздел модуля 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	38	30	8	-	-	-

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	Раздел модуля 2.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	46	20	24	2	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6	Раздел модуля 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	40	20	18	2	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	Раздел модуля 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36	12	22	2	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	Раздел модуля 2.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	54	28	26	-	-	-
	Учебная практика	144				<i>144</i>	<i>252</i>
	Производственная практика	252					
	Консультация	4					
	Промежуточная аттестация из них:	6					
	Экзамен						
	ИТОГО:	744					

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Номер урока	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов <i>(при наличии)</i>	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
1	2	3	4	5	
	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		68		
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
1,2 3,4 5,6 7,8 9,10		Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Содержание учебного материала: 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. 2. Характеристика, последовательность этапов приготовления горячих блюд. 3. Характеристика, последовательность этапов приготовления горячих	10	ПК 2.1 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

		закусок. 4. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
11,12 13,14 15,16 17,18 19,20		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Содержание учебного материала: 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов. 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению отваров, супов. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	10	ПК 2.1 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2
21,22		Практическое занятие №1. Решение ситуационных задач. Задачи по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов и супов.	2	ПК 2.1 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07	2
23,24		Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2		2
25,26		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		2
27,28 29,30		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	10	ПК 2.1 ОК 04	1,2

31,32 33,34 35,36		<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.</p> <p>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>3. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>		<p>ОК 05</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 10</p>	
37,38		<p>Практическое занятие №4.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>По подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.</p>	2	<p>ПК 2.1</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 07</p>	2
39,40		<p>Практическое занятие №5.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.</p>	2	<p>ПК 2.1</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 07</p>	2
		<p><i>Самостоятельная работа.</i></p> <p>Заполнить таблицу.</p> <p>Побор и размещение оборудования, инвентаря для приготовления соуса красного основного.</p>	2	<p>ОК 05</p> <p>ОК 07</p>	3
41,42 43,44 45,46 47,48 49,50		<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>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.</p> <p>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	10	<p>ПК 2.1</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 10</p>	1,2

		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.			
51,52		Практическое занятие №6. Организация рабочего места повара. По приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ПК 2.1 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07	2
53,54 55,56		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.	4		2
57,58 59,60		Практическое занятие №8. Решение ситуационных задач. По приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4		2
61,62		Практическое занятие №9. Тренинг по отработке умений. Безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2	ПК 2.1 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07	2
Самостоятельная работа. Заполнить таблицу. Побор и размещение оборудования, инвентаря для приготовления кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			2		3
63,64	Дифференцированный зачет.		2	ПК 2.1 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 10	
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к		270		

	реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
	Раздел модуля 2.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		56		
1,2 3,4		Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров. Содержание учебного материала: 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 отпуска на вынос.	4	ПК 2.2 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2
5,6 7,8 9,10 11,12		Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. Содержание учебного материала: 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.	8	ПК 2.3 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
13,14 15,16 17,18		<p>Приготовление, подготовка к реализации прозрачных супов разнообразного ассортимента. Содержание учебного материала:</p> <p>1. Прозрачные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи прозрачных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуска на вынос.</p>	6		1,2
19,20 21,22		<p>Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.</p>	4	ПК 2.1, ПК 2.3, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
23,24 25,26 27,28		<p>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента. Содержание учебного материала:</p>	6	ПК 2.3 ОК 04 ОК 05	1,2

		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. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос.		ОК 07 ОК 10	
29,30 31,32		Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	4	ПК 2.1, ПК 2.3, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
33,34 35,36 37,38		Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента. Содержание учебного материала: 1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос.	6	ПК 2.3 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2
39,40 41,42 43,44		Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов. Содержание учебного материала: 1. Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	6	ПК 2.3 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

45,46 47,48		Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск диетических и вегетарианских супов.	4	ПК 2.1, ПК 2.3, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
49,50 51,52		Приготовление, подготовка к реализации холодных супов. Содержание учебного материала: 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. 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.	4	ПК 2.3 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2
53,54 55,56		Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.	4	ПК 2.1, ПК 2.3, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
	Раздел модуля 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		38		
57,58		Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	2	ПК 2.4 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2
59,60 61,62 63,64		Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Содержание учебного материала: 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. 2. Методы приготовления, органолептические способы определения	6		1,2

		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.			
65,66 67,68 69,70 71,72 73,74		Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Содержание учебного материала: 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. 5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	10		1,2
75,76		Практическое занятие №1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	2	ПК 2.1, ПК 2.4, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
77,78		Лабораторное занятие №5. Приготовление и подготовка к реализации соусов на муке различной консистенции.	2		2
79,80 81,82 83,84		Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках. Содержание учебного материала: 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	6	ПК 2.4 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

85,86 87,88		Лабораторное занятие № 6. Приготовление и подготовка к реализации яично-масляных соусов.	4	ПК 2.1, ПК 2.4, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
89,90 91,92 93,94		Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Содержание учебного материала: 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	6	ПК 2.4 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2
	Раздел модуля 2.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		46		
95,96 97,98 99,100 101,102 103,104		Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Содержание учебного материала: 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и 16 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,	10	ПК 2.5 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

		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. 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. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.			
<i>Самостоятельная работа.</i> Оформить отчет. Подготовка к лабораторным занятиям. Подготовка с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			2	ПК 2.5, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	3
105,106 107,108		Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	4	ПК 2.1, ПК 2.5, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
109,110 111,112		Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	4		2
113,114 115,116		Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	4		2
117,118 119,120 121,122 123,124 125,126		Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Содержание учебного материала: 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.	10	ПК 2.5 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

		<p>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.</p> <p>4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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. Подбор соусов.</p> <p>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.</p>			
127,128 129,130		Лабораторное занятие №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	4	ПК 2.1, ПК 2.5, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
131,132 133,134		Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых.	4		2
135,136 137,138		Лабораторное занятие №12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.	4		2
	Раздел модуля 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из		40		

	яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				
139,140 141,142 143,144 145,146 147,148 149,150		<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>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.</p> <p>3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	12	ПК 2.6 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

<i>Самостоятельная работа.</i> Оформить отчет. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Подготовка с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			2	ПК 2.6, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	3
151,152		Практическое занятие №2. Расчет количества сырья и выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	ПК 2.1, ПК 2.6, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
153,154 155,156		Лабораторное занятие №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц.	4		2
157,158 159,160		Лабораторное занятие №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога.	4		2
161,162 163,164		Лабораторное занятие №15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из сыра.	4		2
165,166 167,168 169,170 171,172		Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Содержание учебного материала: 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. 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.	8	ПК 2.6 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2
173,174		Лабораторное занятие №16.	4	ПК 2.1, ПК 2.6,	2

175,176		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	
	Раздел модуля 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		36		
177,178		Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Содержание учебного материала: 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.	2	ПК 2.7 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2
179,180		Практическое занятие №3. Расчет количества сырья и выхода готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	ПК 2.1, ПК 2.7, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
181,182 183,184 185,186 187,188 189,190		Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Содержание учебного материала: 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:	10	ПК 2.7 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>			
<p><i>Самостоятельная работа.</i> Оформить отчет. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Подготовка с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>			2	ПК 2.7, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	3
191,192 193,194		<p>Лабораторное занятие №17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы.</p>	4	ПК 2.1, ПК 2.7, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
195,196 197,198		<p>Лабораторное занятие №18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы.</p>	4		2
199,200 201,202		<p>Лабораторное занятие №19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.</p>	4		2
203,204 205,206		<p>Лабораторное занятие №20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.</p>	4		2
207,208 209,210		<p>Лабораторное занятие №21. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.</p>	4		2
	<p>Раздел модуля 2.6 Приготовление и подготовка к</p>		54		

	реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
211,212		Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Содержание учебного материала: 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.	2	ПК 2.8 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2
213,214		Практическое занятие №4. Расчет количества сырья и выхода готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов, с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	ПК 2.1, ПК 2.8, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
215,216 217,218 219,220 221,222 223,224 225,226 227,228		Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. Содержание учебного материала: 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	14	ПК 2.8 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

		<p>мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <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. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>			
229,230 231,232		Лабораторное занятие №22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде.	4	ПК 2.1, ПК 2.8, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
233,234 235,236		Лабораторное занятие №23. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.	4		2
237,238 239,240		Лабораторное занятие №24. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушеном виде.	4	ПК 2.1, ПК 2.8, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
241,242 243,244		Лабораторное занятие №25. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в запеченном (с соусом и без) виде.	4		2
245,246 247,248 249,250 251,252 253,254		<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>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, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>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</p>	10	ПК 2.8 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	1,2

		<p>вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
255,256 257,258		Лабораторное занятие №26. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.	4	ПК 2.1, ПК 2.8, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	2
259,260 261,262		Практическое занятие №5. Расчет количества сырья и выхода готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика, с учетом взаимозаменяемости продуктов.	4		2
263,264	Дифференцированный зачет.		2	ПК 2.1 - ПК 2.8 ОК 01- ОК 10	
	Учебная практика		144	ПК 2.1	
	Виды работ: Приготовление, оформление супов. Содержание учебного материала: Приготовление, оформление супов, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Выбор с учетом способа		36	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	

<p>приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 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.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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.</p>		<p>ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	
<p>Виды работ: Приготовление горячих блюд. Содержание учебного материала: Приготовление, горячих блюд, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей</p>	36		

<p>заказа.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 горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 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.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов, горячих блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, 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.</p>			
<p>Виды работ: Приготовление кулинарных изделий. Содержание учебного материала: Приготовление, кулинарных изделий, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарных изделий.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами</p>	36		

	<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 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 кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 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. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры кулинарных изделий на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых кулинарных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных кулинарных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и кулинарных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарных изделий, 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.</p>			
<p>Виды работ: Приготовление закусок разнообразного ассортимента. Содержание учебного материала: Приготовление закусок разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода</p>		18		

	<p>продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 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 закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 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. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи закусок на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных замороженных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых закусок на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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.</p>			
<p>Виды работ: Приготовление региональных блюд.</p>		18		

<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Приготовление региональных блюд, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления региональных блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода региональных блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления региональных блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 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 региональных блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 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. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление региональных блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи региональных блюд к на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых региональных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разогрев охлажденных, замороженных готовых региональных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных региональных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых региональных блюд на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости региональных блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе региональных блюд 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.</p>			
--	--	--	--

	Производственная практика	252		
	Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	24		
	Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	24		
	Виды работ: 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.	24		
	Виды работ: Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	30		
	Виды работ: 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.	30		
	Виды работ: Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	24		
	Виды работ: Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	24		

	Виды работ: Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	24		
	Виды работ: 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.).	24		
	Виды работ: 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.	24		
	Консультация.	4		
	Экзамен по модулю.	6	ПК 2.1 - ПК 2.8 ОК 01- ОК 10	
	Всего:	744		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа модуля реализуется в учебных кабинетах: товароведение продовольственных товаров, технология кулинарного и кондитерского производства, лаборатория по профессии повар, кондитер, Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование рабочих мест аудитории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и учебной кухни ресторана:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные; - лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиа проектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания. - М.: Академия, 2018 г.

Дополнительная литература:

1. Андонова Н.И, Качурина.Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. – М.: Академия, 2017 г.
2. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2003 г.
4. Здобнов А.И, Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Лада, 2017 г.
5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2006 г.

Интернет ресурсы:

1. ФЗ РФ от 23.12.1999 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. ПОСТАНОВЛЕНИЕ 25 от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. Кулинарный портал «Еда!» <http://www.eda-server.ru>
6. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. Рецепты step-by-step. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
8. Всё для общепита в России <http://www.pitportal.ru>
9. СПС «Кодекс» электронный фонд нормативно правовой документации <http://docs.cntd.ru/document/9025683>
10. Вся кулинария. Все рецепты. Все блюда (полуфабрикаты) <http://artlavca.ru/recepts/prigotovlenie-polufabrikatov-iz-myasa/>
11. Файловый архив студентов. <http://www.studfiles.ru/preview/6311795/page:11/>
12. Хорошая кухня <http://www.good-cook.ru>
13. Кулинария http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya_obrabotka_myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, 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, закусочных 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 оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<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. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>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 блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление,</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 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)

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 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 отпуски на вынос 	
<p>ОК 01</p> <p>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 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной

	<p>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>	<p>и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– 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;</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– 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	– 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 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 языках	– 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	

