

Министерство образования и науки Астраханской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

СОГЛАСОВАВАНО


И.Г. Усова
Директор ООО «Ирина»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

С.В. Безъязыков
приказ № _____ от _____ 2019 г



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

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569, на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 года № 610н.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Разработчик: Рязанова Наталья Германовна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»


Рассмотрено на заседании методического объединения мастеров производственного обучения

Протокол № 1 «27» августа 2019 г.

Председатель  /Рязанова Н.Г./

Рекомендовано Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета № 1 от «28» августа 2019 г.

Председатель Методического совета  /И.Е. Боброва/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование общих компетенций
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 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями;
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с

	<p>инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортименты, рецептуры, требования 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;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 710

Из них на освоение МДК 272 часа

в том числе, самостоятельная работа 14 часов

на практики, в том числе учебную 180 ч

и производственную 252 часа

Промежуточная аттестация 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.				Практики		Консультации	
			Всего, часов	В том числе			Учебная	Производственная		
ПА	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1.-2.2. ОК 1-ОК 10	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	64	56	6	26	-	-	-	-	2
ПК 2.2.-2.8. ОК 1-ОК 10	МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	208	190	6	92	-	-	-	-	12

	изделий, закусок									
	Учебная практика	180								
	Производствен ная практика (по профилю специальности), часов						252			
	Экзамен по модулю			6						
	Всего:	710	272	18	118	-	180	252	-	14

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем, часов
1	2		3
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			56
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8
	1. Основные требования к организации рабочего места повара в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа.	1	6
	2. Основные требования к организации работы повара в соусном отделении горячего цеха	1	
	3. Характеристика основных, комбинированных и вспомогательных способов кулинарной готовности сырья и полуфабрикатов.	1	
	4. Характеристика способов и технологических режимов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	1	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		
«Практическое занятие 1. Изучение основных и вспомогательных способов тепловой обработки в условиях лаборатории».			2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16
	1. Виды оборудования для приготовления и реализации горячих блюд. Механическое оборудование. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования при приготовлении блюд в горячем цехе	2	10
	2. Тепловое оборудование. Общие правила безопасной эксплуатации теплового оборудования при приготовлении блюд в горячем цехе. Оборудование для раздачи пищи. Организация отпуска и хранения готовых блюд	2	
	3. Организация рабочего места при подготовке к варке и приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	

	4. Организация рабочего места при подготовке яиц и творога и приготовлении простых блюд из яиц и творога.	2	
	5. Организация рабочего места для предварительной подготовки продуктов и приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	«Практическое занятие 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования. Отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа, плиты электрической индукционной».		2
	«Практическое занятие 3. Выполнение технологических расчетов при приготовлении блюд и гарниров из круп, макаронных изделий».		2
	«Практическое занятие 4. Выполнение технологических расчетов при приготовлении блюд из яиц и творога».		2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1. Общие сведения о супах. Организация рабочих мест в суповом отделении.	2	
	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	4
	3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	«Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов».		2
	«Практическое занятие 6. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов»		2
	«Практическое занятие 7. Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: борща с капустой и картофелем, щей из свежей капусты с картофелем, рассольника петербургского, супа картофельного		2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного	2	4

приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		8
	«Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных соусов».		2
	«Практическое занятие 9. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов и мучных пассеровок».		2
	«Практическое занятие 10. Расчет используемого сырья для приготовления основных соусов и их производных»		2
	«Практическое занятие 11. Расчет используемого сырья для приготовления разных соусов».		2
Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, кулинарных изделий, закусок.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1. Ассортимент основных блюд из рыбы. Методы приготовления основных блюд из рыбы. Температурный и временной режим приготовления блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из рыбы. Требования к качеству и безопасности хранения приготовленных основных блюд из рыбы.	2	6
	2. Классификация мясных блюд. Значение мясных блюд в питании и процессы происходящие при тепловой обработке. Организация работы при приготовлении блюд из мяса.	2	
	3. Требования к качеству, организация отпуска и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		4
	«Практическое занятие 12. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде».		2

	«Практическое занятие 13. 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
Примерная тематика самостоятельной учебной работы			
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Сбор информации по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			2
Консультации			-
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			190
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1. Значение, классификация и пищевая ценность бульонов, отваров и простых супов. Роль бульонов, отваров и простых супов в питании. Пищевая ценность и калорийность. Технологический процесс приготовления бульонов и отваров. Правила, режим варки. Нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2	4
	2. Правила охлаждения, замораживание и хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	«Практическое занятие 1. Составление технологических карт и схем приготовления костного и мясо - костного бульона, бульонов из птицы, рыбы и грибов»		2
	«Практическое занятие 2. Решение задач согласно заданному заданию»		2
	«Практическое занятие 3. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания»		2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	Уровень	26

Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.		освоения	
	1. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых консервантов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	2	16
	2. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощей, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству супов.	2	
	3. Технологический процесс приготовления борщей: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4. Технологический процесс приготовления щей: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	5. Технологический процесс приготовления рассольников и солянок: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	6. Технологический процесс приготовления супов картофельных: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	7. Технологический процесс приготовления молочных, сладких и холодных супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	8. Технологический процесс приготовления суп – пюре, диетических и	2	

	вегетарианских супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка супов и отваров для отпуска на вынос.		
	В том числе, практических и лабораторных занятий		10
	«Практическое занятие 4. 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».		2
	«Практическое занятие 5. Составление технологических карт и схем приготовления заправочных супов»		2
	«Практическое занятие 6. Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию»		2
	«Практическое занятие 7. Приготовление заправочных супов. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления»		4
Тема 2.3. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	24
	1.Значение в питании, пищевая ценность горячих соусов. Классификация, ассортимент горячих соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	14
	2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основным продуктов и технологическими требованиями к соусу	2	
	3.Условия хранения и назначения соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2	
	4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	2	
	5.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производного.	2	
	6.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производного	2	
	7.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки	2	

	хранения холодных соусов и концентратов промышленного производства Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки с соусами.		
	8.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично–масляных, соусов на сливках. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения сладких, вегетарианских, диетических соусов	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		10
	«Практическое занятие 8. Составление технологических карт и схем приготовления горячих основных соусов, их производных»		2
	«Практическое занятие 9. Составление технологических карт и схем приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производного, соусов яично–масляных, соусов на сливках»		2
	«Практическое занятие 10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления соусов согласно заданию»		2
	«Практическое занятие 11. Приготовление основных соусов»		4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	22
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из гарниров из овощей и грибов.	2	12
	2.Подбор для приготовления блюд из овощей и грибов, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных видов овощей для различных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Варка основным способом, в молоке и на пару, припускание. Методы приготовления овощей: тушение, запекание.	2	
	3.Методы приготовления овощей, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности.	2	
	4.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления	2	

	5.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 овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортировка	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		10
	«Практическое занятие 12. Составление технологических карт и схем приготовления блюд и гарниров из овощей»		2
	«Практическое занятие 13. Расчет массы отходов при обработке овощей (Решение задач)»		2
	«Практическое занятие 14. Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья»		2
	«Практическое занятие 15. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов»		4
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	Уровень освоения	22
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых и макаронных изделий. Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение.	2	10
	2.Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости необходимой для получения каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3.Приготовления изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и способы хранения. Подбор соусов.	2	
	4.Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент рецептуры. Методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения бобовых. Подбор соусов.	2	
	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 макаронных изделий. Подбор соусов	2	

	В том числе, практических и лабораторных занятий		12
	«Практическое занятие 16. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из круп (решение задач)»		2
	«Практическое занятие 17. Составление технологических схем приготовления блюд из бобовых (решение задач)»		2
	«Практическое занятие 18. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из макаронных изделий (решение задач)»		2
	«Практическое занятие 19. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		6
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала	Уровень освоения	20
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая ценность) блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа. Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра	2	8
	2.Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра для различных типов питания, в том числе диетического. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания	2	
	3.Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различного типа питания. Приготовление горячих блюд из сыра	2	
	4.Методы приготовления кулинарных изделий из теста: пельменей, вареников, блинов, оладий. Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		12
	«Практическое занятие 20. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из яиц и творога»		2
	«Практическое занятие 21.Расчет количества сырья для приготовления блюд из яиц»		2
	«Практическое занятие 22. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из яиц, творога, сыра»		2
	«Практическое занятие 23.Составление технологических карт и схем приготовления блюд из сыра»		2

	«Практическое занятие 24. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра»		4
Тема 2.7. Процессы кулинарной обработки, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	26
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании рыбы. Классификация блюд, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из рыбы. Международное наименование различных видов рыб	2	14
	2.Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.), нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Методы приготовления блюд из рыбы для различных типов питания, в том числе диетического: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных).	2	
	3.Хранение готовых блюд и гарниров из рыбы, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из рыбы для отпуска на вынос, транспортировка	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		12
	«Практическое занятие 25.Составление технологических карт и схем приготовления блюд из рыбы»		2
	«Практическое занятие 26. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из котлетной массы»		2
	«Практическое занятие 27.Приготовление горячих блюд из рыбы»		4
	«Практическое занятие 28. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»		4
Тема 2.8 Процессы кулинарной обработки, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	Уровень освоения	40
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Значение мясных блюд в питании и процессы происходящие при тепловой обработке.	2	20
	2.Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для различных типов питания, в том числе диетического: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных).	2	
	3.Технология приготовления простых и основных блюд их мяса и мясопродуктов. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	

4. Приготовление блюд из сложных порционных блюда из мяса. Правила выбора соуса, гарнира.	2	
5. Приготовление блюд из рубленой натуральной и котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира.	2	
6. Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Технология приготовления блюд из субпродуктов	2	
7. Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос, транспортировка	2	
В том числе, практических и лабораторных занятий		20
«Практическое занятие 29. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из мяса, птицы»		2
«Практическое занятие 30. Расчет необходимого количества сырья (решение задач)»		2
«Практическое занятие 31. Расчет необходимого количества сырья (решение задач)»		2
«Практическое занятие 32. Приготовление горячих блюд из мяса»		6
«Практическое занятие 22. Приготовление горячих блюд из птицы и дичи»		4
«Практическое занятие 34. Приготовление блюд из субпродуктов мяса и птицы»		4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка сообщений, презентаций по темам раздела.		12
Консультации		-
Учебная практика Виды работ 1. 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд,		180

кулинарных изделий, закусок.

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. 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. 19. 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	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
Курсовой проект	-
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	-
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (ком-плектования), 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. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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.).	252

10. 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.	
Экзамен по модулю	6
Всего	710

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. 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).

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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. 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.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. 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.

3.2.2. 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/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники

1. . Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. 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, 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: 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,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<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,</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 	

<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>разнообразного ассортимента</p>	<p>для органических и 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; - 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, заказа; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия 	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	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,	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	

руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	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 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	

