

Рабочая программа профессионального модуля

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

43.01.09 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих для
профессии естественнонаучного профиля
на базе основного общего образования

2024 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (в ред. от 03.07.2024) (далее ФГОС СПО).

Составитель рабочей программы:

преподаватель спец.дисциплин высшей категории Коваленко И.В.

мастер п/о высшей категории Сайкова Г.И.

мастер п/о высшей категории Павлова О.А.

мастер п/о высшей категории Бояринцева В.Ю.

мастер п/о высшей категории Габдушева Е.А.

Рецензенты:

Внутренний: Жандалиева Г.Д., преподаватель высшей категории

Внешний: Коровченко Г.В., генеральный директор ООО «Краснокутский хлеб»

Содержание

1. Общая характеристика программы профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	6
3. Условия реализации программы профессионального модуля	31
4. Контроль и оценка освоения профессионального модуля (вида деятельности)	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках."

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Иметь практический опыт</i>	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.
<i>Уметь</i>	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>
<i>Знать</i>	<p>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);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептов, 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;</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:

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 610 ч.

Из них на освоение МДК – 232 ч.

на учебную практику 108 ч.

на производственную практику 252 ч.

на промежуточную аттестацию 18 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					учебная, часов производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1.-2.8 ОК	МДК 02.01. Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	20	16	-	-	-	-	
ПК 2.2-2.8	МДК 02.02. Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	196	136	56	4	-	-	-	
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	360				108	252		
	Всего:	592	156	72	4	108	252		
	промежуточная аттестация	18							
	итого	610							

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>№ урока</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>уровень усвоения</i>	<i>код ЛР</i>
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок			36		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		6		
	1-2	Качество кулинарной продукции, пищевая ценность, производство продукции, контроль качества, упаковка, транспортирование, хранение. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	2	ЛР16,32,33,39,40,41,51,52,53,54,55
	3-4	Тепловая кулинарная обработка продуктов. Классификация способов тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки. Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные способы тепловой обработки.	2	2	ЛР16,32,33,39,40,41,51,52,53,54,55
	Тематика практических занятий		2		
	5-6	ПЗ № 1: Характеристика основных способов тепловой обработки.	2		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	Содержание		12		

реализации бульонов, отваров, супов					
7-8	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.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55	
Тематика практических занятий		6			
9-10	ПЗ № 2: Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении бульонов.	2			
11-12	ПЗ № 3: Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении отваров.	2			
13-14	ПЗ № 4: Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении супов.	2			
Содержание		4			
15-16	Супы-пюре, ассортимент, особенности подготовки сырья.	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		2			
17-18	ПЗ № 5: Определение количества сырья, необходимого для приготовления бульонов для первых блюд.	2			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	4			
19-20	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Санитарно-гигиенические требования к организации	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54,	

		рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации			55
	Тематика практических занятий		2		
	21-22	ПЗ № 6: Определение количества сырья, необходимых для приготовления холодных и горячих соусов.	2		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		14		
	23-24	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		2		
	25-26	ПЗ № 7: Расчет количества сырья для приготовления соусов с учетом взаимозаменяемости сырья.	2		
	Содержание		6		
	27-28	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, безопасного использование.	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	29-30	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	31-32	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		2		
	33-34	ПЗ № 8: Расчет сырья с учетом вида сырья, его кондиции и составление сырьевой ведомости для производства соусов.	2		
	35-36	Зачёт	2		
	Итого часов по МДК 02.01.		36ч.		

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		196			
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	120 / 10			
	1-2	Пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	3-4	Приготовление нормальных, концентрированных бульонов. Правила, режимы варки, кулинарное назначение бульонов. Требования к качеству бульонов.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	5-6	Приготовление отваров. Правила, режимы варки, кулинарное назначение отваров. Требования к качеству отваров	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	7-8	Методы сервировки, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	9-10	Приготовление оттяжек для бульона мясного, рыбного из птицы.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	16			
	11-12	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	13-14	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55

		овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса			
	15-16	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей.	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	17-18	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	19-20	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		6		
	21-22	ПЗ № 1: Бракераж заправочных супов на соответствие требованиям к качеству.	2		
	23-24	ПЗ № 2. Выполнение расчетов и нормы закладки сырья для производства супов.	2		
	25-26	ПЗ № 3. Нормы закладки мяса для заправочных супов".	2		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание		8		
	27-28	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	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	29-30	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		2		

	31-32	ПЗ № 4. Нормы закладки сырья для приготовления прозрачных супов.	2		
	33-34	ПЗ № 5: Выполнение расчетов и нормы закладки сырья для производства супов-пюре, молочных, сладких, вегетарианских супов.	2		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание		4		
	35-36	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		2		
	37-38	ПЗ № 6: Расчет сырья для приготовления холодных супов".	2		
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание		4		
	39-40	Значение соусов в питании и их классификация. Особенности приготовления бульонов для приготовления соусов.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		2		
	41-42	ПЗ № 7 Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2		
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание		10		
	43-44	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и его	2	2	ЛР 16,32,33,39,40,

		производных.			41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		2		
45-46	ПЗ № 8. Нормы закладки муки для производства красных и белых соусов.		2		
	Содержание		4		
47-48	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов: грибного, молочного, сметанного и их производных.		2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
49-50	Яично-масляные соусы, масляные смеси, заправки на растительном масле, сладкие соусы, соусы на уксусе.		2		ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		2		
51-52	ПЗ № 9: Расчет сырья и нормы закладки для производства соусов		2		
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		14		
	53-54	Значение блюд и гарниров из овощей и грибов в питании и их классификация. блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	55-56	Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	57-58	Ассортимент блюд из запеченных и фаршированных овощей. требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	59-60	Блюда из грибов. требования к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	61-62	Блюда из полуфабрикатов овощей и грибов..	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		4		

	63-64	ПЗ № 10: Расчет количества сырья для приготовления блюд из овощей и грибов.	2		
	65-66	ПЗ № 11: Особенности оформления, подачи отварных, жареных, запеченных, тушеных и фаршированных блюд из овощей и грибов.	2		
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание.		12		
	67-68	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, круп, бобовых, макаронных изделий.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	69-70	Ассортимент, условия и сроки хранения) характеристика круп; бобовых; макаронных изделий;	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	71-72	Правила варки каш. 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.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	73-74	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	75-76	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	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических занятий		2		
	77-78	ПЗ № 12. Определение количества крупы, жидкости, соли для каш различной консистенции.	2		
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание.		8		
	79-80	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	81-82	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов (отварные, жареные, запеченные): яиц отварных в скорлупе и без (пашот),	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54,

		яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			55
	83-84	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических работ				
	85-86	ПЗ № 13: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2		
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание.		8		
	87-88	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.с.242-243.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	89-90	Виды теста и его использование. Правила выбора основных ингредиентов, качество и количество в соответствии с технологическими требованиями.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	91-92	Приготовление дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка и изделия из него.243-245,пр16.3	2	1	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	93-94	Пресное тесто и изделия из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из теста.стр.251-254.пр16.4-16.5	2	1	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание.		8		
	95	Значение блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов в питании и их классификация. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы.	1	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.		1		
	96	ВСП 1: Подготовить презентации: Значение блюд из рыбы в питании человека.; Блюда из отварной и припущенной рыбы.	1		
	Содержание.		4		
	97-98	Ассортимент, общие приемы приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы различными способами.стр.161-164,пр10.4	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	99-100	Ассортимент, приемы приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы и блюд из котлетной массы..стр.165-166,пр10.5-10.6.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54,

					55
	Тематика практических работ		2		
	101-102	ПР № 14: Формирование ассортимента горячих рыбных блюд в меню	2		
Тема 2.14. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		17		
	103-104	Значение блюд из мяса, птицы и дичи в питании. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	105-106	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов жареных . Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	107-108	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Подачи.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	109-110	Правила оформления и отпуска тушеных 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.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	111	Блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы.	1	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика внеаудиторных самостоятельных работ.		1		
	112	ВСР № 2: Подготовить презентацию: Особенности подачи отварных, жареных блюд из мяса; из рубленой и котлетной массы.	1		
	Содержание.		2		
	113-114	Правила приготовления, оформления и отпуска запеченных блюд из мяса: техника порционирования, варианты оформления.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических работ		4		
115-116	ПР № 15: Расчет сырья, числа порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса.	2			
117-118	ПР № 16: Расчет потребности сырья для приготовления необходимого количества порций.	2			

	119-120	Годовая контрольная работа.	2		
	<i>по МДК 02.02.</i>		120		
Тема 2.14. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <u>(продолжение)</u>	Содержание.		76		
	1-2	Значение в питании и процессы, происходящие при тепловой обработке птицы.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	3-4	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	5-6	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	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	7-8	Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	9-10	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	11	Особенности приготовления блюд из птицы для различных форм обслуживания, типов питания	1	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Внеаудиторная самостоятельная работа		1		
	12	ВСР № 1 Подготовить презентацию на тему: «Значение в питании и процессы, происходящие при тепловой обработке птицы.»	1		
	13-14	Приготовление блюд из домашней птицы: жареных, тушеных, запеченных.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	15-16	Органолептические способы определения степени готовности.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55

17-18	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
19-20	Особенности приготовления блюд из дичи, кролика: отварных, жареных, тушеных, запеченных для различных форм обслуживания, типов питания. Органолептические способы определения степени готовности.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
21-22	Правила оформления и отпуска горячих блюд из дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
23-24	Особенности приготовления блюд из котлетной и кнельной массы птицы..	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
Тематика практических работ		4		
25-26	ПР № 15: Расчет массы <u>брутто</u> при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	2		
27-28	ПР № 16: Расчет массы <u>нетто</u> при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	2		
Содержание.		2		
29-30	Технология приготовления простых отварных блюд из домашней птицы, кролика: птица, кролик отварной, птица под соусом паровым.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
31-32	Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
Тематика практических работ		6		
33-34	ПР № 17: Расчет массы <u>брутто</u> при <u>тепловой</u> кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	2		
35-36	ПР № 18: Составление технологических карт для блюд из птицы (отварных).	2		
37-38	ПР № 19: Расчет массы выхода готового изделия при тепловой кулинарной обработке (варке).	2		
Содержание.		2		
39	Общие правила жарки птицы, дичи, кролика различными способами. Ассортимент, условия и сроки хранения и подачи блюд.	1		ЛР 16,32,33,39,40,

				41,51,52,53,54, 55
Внеаудиторная самостоятельная работа		1		
40	ВСР № 2 Подготовить презентацию на тему: «Технология приготовления простых отварных блюд из домашней птицы.»	1		
Тематика практических работ		2		
41-42	ПР № 20: Технологические схемы для приготовления отварных и жареных блюд из птицы.	2		
Содержание.		2		
43-44	Особенности оформления и подачи блюд из отварной и жареной птицы, дичи, кролика с соусами и гарнирами.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
Тематика практических работ		4		
45-46	ПР № 21: Расчет массы выхода готового изделия при тепловой кулинарной обработке (жарке).	2		
47-48	ПР № 22: Составление технологических карт для блюд из птицы (жареных).	2		
Содержание.		2		
49-50	Технология приготовления блюд из рубленой птицы, дичи и кролика(биточки, котлеты, кнели).	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
51-52	Ассортимент блюд, способы подачи блюд из рубленой птицы, дичи и кролика(биточки, котлеты, кнели). Условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
Тематика практических работ		2		
53-54	ПР № 23: Расчет массы выхода готового изделия из рубленой массы при тепловой кулинарной обработке (жарке).	2		
Содержание.		2		
55-56	Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
Тематика практических работ		2		
57-58	ПР № 24: Расчет количества продуктов для приготовления соусов к блюдам из отварной и жареной птицы, дичи ,кролика.	2		
Содержание.		8		

	59-60	Особенности приготовления тушеных блюд из птицы, дичи и кролика. Ассортимент, условия и сроки хранения.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	61-62	Особенности приготовления блюда шашлык из птицы (с йогуртом, томатной пастой, медом и т.д.) Подача.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	63-64	Технология приготовления блюд: жульен, террин из птицы, дичи и кролика.	2	2	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	65-66	Требования к качеству блюд из птицы, дичи, кролика и сроки хранения.	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	Тематика практических работ		6		
	67-68	ПР № 25: Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы (бракераж).	2		
	69-70	ПР № 26: Расчет норм сырья при приготовлении гарниров из круп, макаронных изделий, овощей.	2		
	Содержание.		2		
	71-72	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	73-74	Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	3	ЛР 16,32,33,39,40, 41,51,52,53,54, 55
	75-76	Зачет.	2		
	по МДК 02.02.		76 ч.		
Итого по МДК 02.02.		196 часов			

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, 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, пожарной безопасности, 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

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02

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, пожарной безопасности, 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 (порционирование (комплектование), 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.).

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	
<i>Всего</i>	668

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля имеются 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:

Учебный кулинарный цех, оснащенный в соответствии с п. 6.1. ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

весоизмерительное оборудование

весы кухонные электронные

тепловое оборудование

микроволновая печь

плита электрическая

холодильное оборудование

шкаф холодильный

механическое оборудование

мясорубка

процессор кухонный

вспомогательное оборудование

стеллаж передвижной, моечная ванна

инструмент, приспособления., принадлежности, инвентарь

гастроёмкости из нержавеющей стали

набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л

набор сотейников 0.6л, 0.8л, сковорода

набор разделочных досок (пластик)

мерный стакан, венчик

миски нержавеющая сталь, сито, лопатки,

половник, шумовка

набор ножей

насадка для кондитерских мешков

набор выемок

корзина для мусора

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1 ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы профессионального модуля библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
2. 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», 2019. – 240 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.

1.2.2. Интернет-ресурсы:

1. 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 2020 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249169/:.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2019 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 с изменениями на 10 июня 2020 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

1.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 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><i>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:</i></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 выполнения работ по уходу за водоизмерительным 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, 	<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 по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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><i>лабораторных занятий;</i> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете 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>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	