Министерство образования и науки РД
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
РД "Колледж народных промыслов и туризма"

Рекомендовано к утверждению
Методическим советом ГБПОУ РД "КНПиТ"
Председатель методического совета
Х. И. Алекберова

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
А.Р. Сурхаева

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

по профессии СПО:
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Дербент 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 02 "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования(СПО) 43.01.09 "Повар, кондитер" (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования).

**Организация-разработчик**: ГБПОУ РД «Колледж народных промыслов и туризма.

**Разработчик:** Курбанова Е.Х.- преподаватель специальных дисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ


| | стр. |
|---|---|
| **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** | 3 |
| **1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **5** |
| **2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **8** |
| **3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **17** |
| **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **25** |

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. "Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента" разработана на основе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г.

43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС. Нормативные документы:

-Устав:ГБПОУ Московской области « Ступинский техникум им. А.Т. Туманова»;

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632

«Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределахосвоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013

г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413

«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г.№291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ –1/05вн;

-Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г.№597;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г.№914н.

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02"Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"

### 1.1. Область применения программы

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

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразногоассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

**Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

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

**должен знать:**

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организацияхпитания;

-виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода заними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок, в том числерегиональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов приприготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий,закусок

**уметь:**

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей иприправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовойпродукции.

**иметь практический опыт в:**

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в т. ч. региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовойпродукции;

-ведение расчетов с потребителями.

**1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего –666 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 198 часов; учебной и производственной практики- 468 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой длявыполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие. |
| 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 осознание поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепленияздоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

## 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля | Всего часов (*макс. учебная нагрузка и практика)* | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов | | | Самостоятельная работа студентов | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа, часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 2.1 – 2.8 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 36 | 36 | | | - | - | - | - |
| ПК 2.1 – 2.8 | МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 162 | 162 | | | - | - | - | - |
| | Учебная практика | 252 | | | | - | | 252 | |
| | Производственная практика, часов | 216 | | | | - | | | 216 |
| | Всего: | 666 | | | | | | | |

## 3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

| Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (*если предусмотрены)* | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Входной контроль | | | |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** | | |
| **МДК. 02.01.** | **Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.** | | |
| **Тема 1.** Общие сведения о модуле ПМ 01. | **Содержание** | 1 | |
| | Введение в модуль Пм 02, задачи и цели предмета. | | 1 |
| **Тема 2.** Тепловая обработка продуктов | **Содержание** | 12 | |
| | Значение т/о. | | 1 |
| | Классификация способов т/о, основные способы. | | 2 |
| | Комбинированные, вспомогательные способы т/о. | | 2 |
| | Влияние т/она пищевую ценность и качество готовых блюд и изделий. Изменение белков при т/о. | | 2 |
| | Изменение жиров и углеводов при т/о. | | |
| | Изменение витаминов, минеральных и красящих веществ при т/о. | | 2 |
| | Образование новых вкусовых и ароматических веществ при т/о,влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. | | 2 |
| | Современные способы тепловой обработки. | | 2 |
| | Общие требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | 2 |
| | Повторно- обобщающий урок. | | 2 |
| | Тестовая работа | | 1 |
| | | | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Самостоятельные работы** | | |
| | | | |
| **Тема 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | 21 | |
| | Значение и пищевая ценность супов в питании Классификация ассортимента,краткая характеристика и особенности отдельных групп. | | 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. | | 2 |
| | Изменения при т/о продуктов при приготовлении супов. | | 2 |
| | Подготовка продуктов и п/ф для приготовления супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологиями требованиями к супам. | | 2<br>2 |
| | Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. | | 2 |
| | Приготовление бульонов и их разновидности. | | 2 |
| | Общая характеристика заправочных супов. | | 2 |
| | Технология приготовления борщей. | | |
| | Технология приготовления щей. | | 2 |
| | Технология приготовления рассольников. | | 2 |
| | Технология приготовления солянок. | | 2 |
| | Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупами, макаронными изделиями и бобовыми. | | 2 |
| | Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. | | 2 |
| | Технология приготовления молочных супов. | | 2 |
| | Технология приготовления диетических, вегетарианских супов: ассортимент, особенности приготовления . | | 2 |
| | Технология приготовления холодных супов. | | 2 |
| | Технология приготовления супов-пюре. | | 2 |
| | Технология приготовления прозрачных супов. | | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Технология приготовления гарниров к прозрачным супам.<br>Технология приготовления сладких супов<br>Технология приготовления супов из полуфабрикатов и концентратов промышленного производства. | | 2<br>2<br>1 |
| | **Практические занятия** | 8 | |
| | **№ 1-2** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>**№3-4** Составление технологических карт на заправочные супы. Зачет.<br>**№5-6** Организация рабочего места повара по приготовлению супов молочных и супов-пюре.<br>**№7-8** Организация рабочего места повара по приготовлению прозрачных, сладких и холодных супов. | | 2<br><br><br>2<br>2<br>2 |
| **Тема 3.**Супы национальной и региональной кухонь России | **Содержание** | 5 | |
| | Особенности приготовления блюд кавказской и дагестанской кухонь.<br>Технология приготовления супов армянской и азербайджанской кухонь.<br>Технология приготовления супов грузинской, осетинской и чеченской кухонь.<br>Технология приготовления супов народов Дагестанской кухни.<br>Технология приготовления супов остальных народов России. | | 2<br>2<br>2<br>2<br>2 |
| **Тема 4.** Супы европейской кухни | **Содержание** | 13 | |
| | Особенности формирования традиций и культуры питания народов Европы.<br>Технология приготовления супов немецкой, австрийской и венгерской кухонь.<br>Технология приготовления супов французской польской, греческой и албанской кухонь.<br>Технология приготовления супов испанской, португальской и английской кухонь.<br>Технология приготовления супов итальянской, швейцарской и румынской кухонь.<br>Технология приготовления супов чешской, голландской, бельгийской кухонь.<br>Технология приготовления супов скандинавской, болгарской и югославской кухонь.<br>Технология приготовления супов прибалтийских стран, Украины, Беларусии и Молдовы.<br>Технология приготовления супов северной и латинской Америки, Австралазии и Океании.<br>Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос,требования к качеству супов.<br>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализациис учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.<br>Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты | | 2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br><br>2<br><br><br><br><br>2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки,выбор посуды для подачи, температура подачи.<br>Тестовая работа по супам. | | 2 |
| | **Практические занятия** | 6 | |
| | **№ 9-10** Супы для диетического питания. Технологическая карты.<br>**№ 11-12.** Расчет сырья для приготовления супов и стоимости. Зачет.<br>**№ 13-14 .**Правила подачи супов и названия их на английском языке.Бракераж готовой пищи. Зачёт. | | 2<br>2<br>2 |
| **Тема 5.**Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | **Содержание** | 18 | |
| | Значение и классификация соусов.Виды оборудования, требования и оснащение рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха, инвентарь, инструменты.<br>Приготовление компонентов и п/ф для соусов.Взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Технология приготовления основного красного соуса и его производных и порционирование мерным инвентарем, дозатором.<br>Технология приготовления основного белого мясного соуса и его производных.<br>Технология приготовления основного белого рыбного соуса и его производных.<br>Технология приготовления соусов грибных.<br>Технология приготовления соусов молочных.<br>Технология приготовления соусов сметанных.<br>Технология приготовления соусов на масле.<br>Технология приготовления масляных смесей.<br>Технология приготовления холодных соусов и желе.<br>Технология приготовления холодных соусов на уксусе и салатных заправок. Дип соусы.<br>Технология приготовления сладких соусов и сиропов.<br>Централизованное производство соусов, соусные пасты, соусы промышленного изготовления, вкусовые продукты для соусов.<br>Организация хранения, отпуска и оформления горячих и концентрированных соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Требования к качеству соусов и сроки хранения.<br>Технология приготовления базовых соусов европейской кухни и народов России.<br>Санитарно- гигиенические требования при приготовлении соусов. Охлаждение, замораживание, размораживание соусов.<br>Тестовая работа по соусам. | | 2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2 |
| | **Практические занятия** | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 4 | |
| | **№15-16**Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов, время варки основных соусов. Зачет.<br>**№ 17-18**. Расчёт сырья, норм закладки муки и других загустителей для получения горячих соусов определенной консистенции, приизменении выхода соуса. Составить технологические карты на соусы. Зачет.<br>**№19-20**. Особенности подачи и принципы подбора соусов, посуда, инструменты Пряности, приправы, специи и вкусовые продукты к соусам. Зачет.<br>**№ 21-22**.Расчет пищевой ценности и сырья для приготовления холодных соусов. Зачет.<br>**№ 23-24** Соусы для диетического питания. Технологические карты на 3-5 соуса. Зачет.<br>**№25-26** Соусы европейской кухни с названиями на английском языке. Зачет.<br>**№ 27-28** Соусы национальной и региональной кухни. Зачет. | | 2<br>2<br><br>2<br>2<br>2<br>2<br>2 |
| **Тема 6.**Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | 11 | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих овощных блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Пряные овощи и пряности к овощным блюдам.<br>Значение и классификация овощных блюд. Изменения при тепловой обработке овощей и грибов при приготовлении блюд. Методы т/о.<br>Технология приготовления блюд и гарниров из отварного картофеля.<br>Технология приготовления блюд и гарнировиз варенных других овощей.<br>Технология приготовления блюд и гарнировиз припущенных овощей.<br>Технология приготовления блюд и гарнировиз жареного картофеля.<br>Технология приготовления блюд и гарнировиз жаренных остальных овощей.<br>Технология приготовления блюд и гарнировиз тушенных овощей.<br>Технология приготовления блюд и гарнировиз запеченного картофеля.<br>Технология приготовления блюд и гарнировиз других запеченных овощей и грибов, блюда из п/ф.<br>Требования к качеству, сроки хранения и транспортировка овощных блюд. Бракераж готовой овощной продукции. | | 2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2 |
| | **Практические занятия** | 4 | |
| | **№ 29-30.** Виды, назначение технологического оборудования инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Зачет.<br>**№ 31-32** Организация рабочих мест по приготовлению блюд из овощей для разных способов т/о. Зачет. | | 2<br><br>2 |
| **МДК. 02.02.** Процессы приготовления, | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |
| **Тема 7.** | **Содержание** | 6 | |
| | Повторно -обобщающий урок.<br>Технология приготовления популярных блюд, гарниров из овощей Европейской кухни.<br>Технология приготовления популярных блюд ,гарниров из овощей народов России и регионов Кавказа.<br>Технология приготовления диетических блюд и гарниров из овощей.<br>Технология приготовления блюд из овощных полуфабрикатов.<br>Тестовая работа по овощным блюдам. | | 1<br>2<br>2<br><br>2<br>2<br>1 |
| | **Практические занятия** | 2 | |
| | №1-2 составление технологических карт на овощные блюда, сервировка и подача овощных блюд.<br>Зачет. | | 2 |
| **Тема 8.**Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | 13 | |
| | Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и изменения при приготовлении блюд .<br>Подготовка сырья к приготовлению блюд.<br>Технология приготовления рассыпчатых каш .<br>Технология приготовления вязких и жидких каш .<br>Технология приготовления блюд из каш.<br>Технология приготовления популяр гарниров, блюд из каш европейской кухни .<br>Технология приготовления популярных блюд и гарнировиз каш народов России.<br>Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых.<br>Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.<br>Технология приготовления популярных блюд и гарнировиз бобовых и макаронных изделий Европейской кухни.<br>Требования к качеству и условия и сроки хранения блюд и гарниров.<br>Технология приготовления популярных блюд и гарнировиз макаронных изделий народов России и регионов Кавказа.<br>Тестовая работа по разделу. | | 2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br><br>2<br>2<br><br>2 |
| | **Практические занятия** | 4 | |
| | **№3-4** Правила организации рабочих мест по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и | | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | макаронных изделий. Зачёт.<br>**№5-6** Расчет количества продуктов для приготовления блюд из круп, макаронных изделий и бобовых. Составление 3-5 технологических карт на блюда. | | 2 |
| **Тема 9.**Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов | **Содержание** | 12 | |
| | Значение блюд из рыбы в питании человека .Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки.<br>Изменения в рыбных блюдах при тепловой обработке.<br>Технология приготовления блюд из отварной, блюд из припущенной рыбы.<br>Технология приготовления блюд из жареной рыбы.<br>Технология приготовления блюд из тушённой и рубленной рыбы.<br>Технология приготовления блюд из запечённой рыбы.<br>Технология приготовления блюд из морепродуктов.<br>Требования к качеству и условия и сроки хранения блюд из рыбы.<br>Технология приготовления диетических рыбных блюд.<br>Технология приготовления популярных гор.блюд из рыбы Европейской кухни.<br>Технология приготовления популярных блюд из рыбы народов России. Подача.<br>Тестовая работа по разделу. | | 2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2 |
| | **Практические занятия** | 4 | |
| | **№7-8** Организация работ и раб.мест по приготовлению блюд из рыбы, оборудование и инвентарь.<br>**№9-10** Составление 3-5 технологических карт на рыбные блюда. Решение задач. | | 2<br>2 |
| | **Содержание** | 2<br>9 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Значение блюд из мяса в питании человека<br>Изменения в мясных блюдах при тепловой обработке.<br>Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса.<br>Технология приготовления блюд из жареного мяса крупным куском.<br>Технология приготовления блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками.<br>Технология приготовления блюд из жареного мяса мелким куском.<br>Технология приготовления блюд из мяса, жареного панированными кусками.<br>Технология приготовления тушённых мясных блюд крупным и порционным куском.<br>Технология приготовления тушённых мясных блюд мелким куском.<br>Технология приготовления блюд из запечённого мяса.<br>Технология приготовления блюд из рубленного натурального мяса.<br>Технология приготовления блюд из котлетной мясной массы.<br>Технология приготовления блюд из субпродуктов.<br>Технология приготовления блюд из мяса диких животных.<br>Технология приготовления диетических мясных блюд. | | 2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2 |
| | Требования к качеству и условия и сроки хранения блюд из мяса.<br>Технология приготовления популярных гор.блюд из мяса Европейской кухни.<br>Технология приготовления популярных гор.блюд из мяса народов России. Подача<br>Тестовая работа по разделу.<br>Значение блюд из домашней птицы в питании человека, процессы при т/о в птице<br>Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы, кролика.<br>Технология приготовления блюд из жареной птицы и дичи целиком.<br>Технология приготовления блюд из жареной птицы и дичи порционными куском.<br>Технология приготовления тушённых блюд из птицы.<br>Технология приготовления блюд из котлетной массы птицы.<br>Требования к качеству и условия и сроки хранения блюд из домашней птицы.<br>Технология приготовления популярных горячих блюд из птицы Европейской кухни.<br>Технология приготовления популярных горячих блюд из птицы народов России. Подача.<br>Тестовая работа по разделу. | | 2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2 |
| | **Практические занятия** | 8 | |
| | **№11-12** Сост. техн жареные натуральные мясные блюда . Решение задач. Зачет.<br>**№13-14** Сост .техн. карт на тушенные и запечённые мясные блюда. Задания выполнить. Зачет.<br>**№15-16** Сост .техн. карт на рубленные мясные изделия и из субпродуктов. Выполнить задания. Зачет.<br>**№17-18** Сост .техн. карт на блюда из домашней птицы. Задачи. Зачет. | | 2<br>2<br>2<br>2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 11.** Технология приготовления блюд из яиц, творога и теста | **Содержание** | 22 | |
| | Значение блюд из яиц в питании человека и характеристика яичных продуктов. | | 2 |
| | Технология приготовления отварных блюд из яиц. | | 2 |
| | Технология приготовления жареных блюд из яиц. | | 2 |
| | Технология приготовления запечённых блюд из яиц. | | 2 |
| | Требования к качеству и условия и сроки хранения блюд из яиц. | | 2 |
| | Значение блюд из творога в питании человека и характеристика блюд из творога. | | 2 |
| | Технология приготовления холодных блюд из творога. | | 2 |
| | Технология приготовления горячих отварных блюд из творога. | | 2 |
| | Технология приготовления горячих жареных блюд из творога. | | 2 |
| | Технология приготовления горячих запеченных блюд из творога. | | 2 |
| | Требования к качеству и условия и сроки хранения блюд из творога. | | 2 |
| | Технология приготовления популярных гор.блюд из яиц и творога Европейской кухни. | | 2 |
| | Технология приготовления популярных гор.блюд из яиц и творога народов России. Подача блюд. | | 2 |
| | Тестовая работа по разделу. | | 2 |
| | Значение блюд и изделий из теста в питании человека. | | 2 |
| | Подготовка сырья для мучных изделий. | | 2 |
| | Разделка теста и процессы происходящие при выпекании. | | 2 |
| | Технология приготовления пресного теста. | | 2 |
| | Технология приготовления фаршей для мучных блюд. | | 2 |
| | Технология приготовления мучных изделий и блюд из пресного теста. | | 2 |
| | Технология приготовления гарниров из разных видов пресного теста. | | 2 |
| | Тестовая работа по разделу. | | 2 |
| | **Практические занятия** | 8 | |
| | **№19-20** Организац. раб.мест по приготовлению блюд из яиц. Зачет. | | 2 |
| | **№21-22** Сост. техн. карт на блюда из яиц и творога. Задачи. Зачет. | | 2 |
| | **№23-24.**Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и гарниров из теста. Зачет. | | 2 |
| | **№ 25-26.** Составить техн. карт на блюда, изделия, гарниры из разных видов пресного теста. Зачет. | | 2 |
| **Учебная практика** ***по ПМ. 02*** | **Виды работ**.<br>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.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>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.<br>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.<br>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.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.<br>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.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br><br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02*** | ***Виды работ :***<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>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.).<br>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 | | |

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Требования к минимальному материально-техническомуобеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающиедиски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование. Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные,CSSW-10

Тепловое оборудование:

Шкаф ШПЭСМ-3,Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол», Холодильник«Орск» Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500 миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М. тестомесильная машина МТМ-1

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта») шкаф жарочно – пекарный,шкаф – жарочный, микроволновая печь, плита электрическая Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический, Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка,Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, Миски нержавеющая сталь ,сито, Лопатки (металлические,

силиконовые), половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

**Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемыхучебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Литература для преподавателя.**

**Основные источники:**


1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2015 –328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015.416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2015. –374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2014 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 –370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятияхобщественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016.-416с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.

**Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г.№610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г.№597н
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /под общ. ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна.- М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808

**Литература для студентов**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2015 – 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 –296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 –476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 –347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и

макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 –480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 –315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд) ), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017–394с.

**Электронные ресурсы**

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htmlhttp://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

**Общие требования к организации образовательногопроцесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарнойпродукции.

**Кадровое обеспечение образовательногопроцесса**

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

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

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара иликондитера.

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

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикойдолжнызнать требования профессиональных стандартов «Повар» и«Кондитер»;

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требованияWSR;

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынкатруда, особенности национальной кухни.

Опыт деятельности в организацияхобщественного питания является обязательнымдляпреподавателей, отвечающих за освоение студентов профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

### 3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными

изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

| ***Профессиональные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
|---|---|---|---|
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | |
| *ПК 2.1.-2.8.* | **Знания:**<br>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.<br>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. | ***Текущий контроль при провдении:***<br>*- письменного/устного опроса;*<br>*-тестирования;*<br>*-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*<br>***Промежуточная аттестация***<br>*в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br>*Не менее 75% правильных ответов.*<br>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*<br>*Полнота ответов, точность* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Требования к личной гигиене персонала.<br>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.<br>Правила утилизации отходов.<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.<br>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | *в виде:*<br>*-письменных/ устных ответов,*<br><br>*-тестирования.*<br><br>***Итоговый контроль***<br>*Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена* | *формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br><br>*Не менее 75% правильных ответов* |
| | **Умения:**<br>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.<br>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.<br>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.<br>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.<br>Соблюдать условия хранения кухонной | ***Текущий контроль:***<br>*- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*<br>*- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*<br><br>*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*-Адекватность,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | посуды, инвентаря, инструментов.<br>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.<br>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | ***Промежуточная аттестация:***<br>*- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*<br>*- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*<br><br>***Итоговый контроль:***<br>*- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| | **Действия:**<br>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| ***Раздел модуля 2.*** **Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента** | | | |
| *ПК 2.1, 2.2,2.3* | **Знания**:<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. | ***Текущий контроль при проведении:***<br>*- письменного/устного опроса;*<br><br>*-тестирования;*<br><br>*-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов,* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br><br>*Не менее 75% правильных ответов.*<br>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.<br>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.<br>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы сервировки и подачи, температура подачибульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.<br>Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.<br>Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.<br>Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток | *рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*<br><br>***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*<br>*-письменных/ устных ответов,*<br><br>*-тестирования.* | *целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*<br><br>*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br><br>*Не менее 75% правильных ответов* |
| | **Умения:**<br>Оценивать наличие, подбирать в | ***Текущий контроль:*** | *Правильность,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.<br>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.<br>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих суповс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.<br>Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.<br>Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.<br>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.<br>Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. | *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*<br>*- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельно й) работы*<br><br>*- экспертная оценка демонстрируемы х умений, выполняемых действий в процессе практических/лаб ораторных занятий, учебной и производственно й практики*<br><br>***Промежуточная аттестация:***<br>*- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*<br>*- экспертная оценка отчетов по учебной и производственно й практике*<br><br>***Итоговый контроль:***<br>*- экспертная оценка сформированнос ти ПК и ОК на демонстрационно* | *полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательносте й действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательносте й действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*Правильное выполнение заданий в полном объеме* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.<br>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.<br>Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).<br>Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.<br>Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.<br>Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.<br>Вести учет реализованных бульонов, | *м экзамене* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | отваров, супов.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | |
| | **Действия:**<br>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.<br>Хранение, отпускбульонов, отваров, холодных и горячих супов.<br>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| ***Раздел модуля 3.*** **Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | |
| *ПК 2.1, 2.4* | **Знания:**<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. | ***Текущий контроль при провдении:***<br>*-письменного/устного опроса;*<br>*-тестирования;*<br>*-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*<br><br>***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*<br>*-письменных/* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br>*Не менее 75% правильных ответов.*<br>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*<br><br>*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.<br>Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячимисоусами для подачи.<br>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы сервировки и подачи горячих соусов.<br>Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.<br>Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.<br>Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.<br>Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.<br>Ассортимент и цены на горячие соусы.<br>Правила торговли.<br>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя | *устных ответов,*<br><br>*-тестирования.* | *правильных ответов.*<br><br>*Не менее 75% правильных ответов* |
| | **Умения:**<br>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.<br>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, | ***Текущий контроль:***<br>*- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*<br>*- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельно й) работы*<br><br>*- экспертная* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов.<br>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусовс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.<br>Определять степень готовности соусов.<br>Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.<br>Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.<br>Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.<br>Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.<br>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для | *оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики*<br><br>***Промежуточная аттестация:***<br>*- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*<br>*- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*<br><br>***Итоговый контроль:***<br>*- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*Правильное выполнение заданий в полном объеме* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).<br>Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.<br>Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.<br>Рассчитывать стоимость горячих соусов.<br>Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | |
| | **Действия:**<br>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.<br>Хранение, отпуск горячих соусов Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| ***Раздел модуля 4.*** **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | | |
| *ПК 2.1, 2.5* | **Знания:**<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных | ***Текущий контроль при провдении:***<br>*- письменного/устного опроса;* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийразнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.<br>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийдля подачи.<br>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, | *-тестирования;*<br><br>*-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*<br><br>***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*<br>*-письменных/ устных ответов,*<br><br>*-тестирования.* | *Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*<br><br>*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br><br>*Не менее 75% правильных ответов* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.<br>Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя | | |
| | **Умения:**<br>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.<br>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийвсоответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для | ***Текущий контроль:***<br>*- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*<br>*- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельно й) работы*<br><br>*- экспертная оценка демонстрируемы х умений, выполняемых действий в процессе практических/лаб ораторных занятий, учебной и производственно* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательносте й действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.<br>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Подбирать соусы.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийс учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийспеции, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое | *й практики*<br><br>***Промежуточная аттестация:***<br>*- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*<br>*- экспертная оценка отчетов по учебной и производственно й практике*<br><br>***Итоговый контроль:***<br>*- экспертная оценка сформированнос ти ПК и ОК на демонстрационно м экзамене* | *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательносте й действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*Правильное выполнение заданий в полном объеме* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.<br>Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.<br>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийпри их порционировании (комплектовании).<br>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.<br>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийс учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.<br>Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | |
| | **Действия:**<br>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийразнообразного ассортимента.<br>Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| ***Раздел модуля 5.* Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | | |
| *ПК 2.1, 2.6* | **Знания:**<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукиразнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, | ***Текущий контроль при провдении:***<br>*-письменного/устного опроса;*<br>*-тестирования;*<br>*-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*<br><br>***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*<br>*-письменных/ устных ответов,* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br>*Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*<br><br>*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.<br>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.<br>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукиправила заполнения этикеток<br>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя | *-тестирования.* | *ответов.*<br><br>*Не менее 75% правильных ответов* |

**Умения:**

Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукивсоответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

| |
|---|
| особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукис учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать<br>продукты, полуфабрикаты.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.<br>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Подбирать, соусы, элементы оформления.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукис учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукиспеции, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.<br>Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).<br>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, мукис учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.<br>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, мукис учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, мукина вынос и для транспортирования.<br>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции |
| **Действия:**<br>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукиразнообразного ассортимента<br>Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки<br>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ***Раздел модуля 6.*** **Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** |

**Знания:**

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Умения:**<br>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.<br>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяв соответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>Доводить блюда, кулинарные изделия, | ***Текущий контроль:***<br>*- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*<br>*- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*<br><br>*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики*<br><br>***Промежуточная аттестация:***<br>*- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*<br>*- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*<br><br>***Итоговый контроль:*** | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*Правильное* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | закуски до вкуса, до определенной консистенции.<br>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>Подбирать гарниры, соусы.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяс учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяспеции, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.<br>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.<br>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяпри их порционировании (комплектовании).<br>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>Хранить свежеприготовленные, | - *экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *выполнение заданий в полном объеме* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.<br>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.<br>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | |
| | **Действия:**<br>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента.<br>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| ***Раздел модуля 7.* Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | | |
| *ПК 2.1, 2.8* | **Знания:**<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных | ***Текущий контроль при провдении:***<br>*-письменного/устного опроса;*<br>*-тестирования;*<br>*-оценки* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br>*Не менее 75% правильных* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликаразнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.<br>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.<br>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликаразнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, | *результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*<br><br>***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*<br>*-письменных/ устных ответов,*<br><br>*-тестирования.* | *ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*<br><br>*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br><br>*Не менее 75% правильных ответов* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликаразнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.<br>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя | | |
| | **Умения:**<br>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.<br>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусокиз мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликав соответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, | ***Текущий контроль:***<br>*- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*<br>*- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*<br><br>*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дичи, кролика.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика<br>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусокиз мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.<br>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Подбирать гарниры, соусы.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликас учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, | *занятий, учебной и производственной практики*<br><br>***Промежуточная аттестация:***<br>*- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*<br>*- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*<br><br>***Итоговый контроль:***<br>*- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*Правильное выполнение заданий в полном объеме* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.<br>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликаперед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликана раздаче.<br>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликадля подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликапри их порционировании (комплектовании).<br>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликас учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликас учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.<br>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликас учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.<br>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | |
| | **Действия:**<br>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликаразнообразного ассортимента.<br>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |

Программу составила преподаватель спец .дисциплин /Курбанова Е.Х./