

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессий и специальностей
сервиса
протокол от «04» июня 2020 г.
№ 10
Председатель ПЦК
О.В. Матюшина

Утверждено приказом директора
Норильского техникума
промышленных технологий и
сервиса
« 17 » марта 2020 г.
№ 01-11/43

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), профессиональных стандартов:

- Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940);

- Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)

- Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиям к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в Норильском техникуме промышленных технологий и сервиса, утвержденным приказом директора.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	7
3 Структура и содержание профессионального модуля	8
4 Условия реализации программы профессионального модуля	23
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	34

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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем всего – 480 часов, в том числе:

- всего занятий – 462 часа

- учебной и производственной практики – 288 часов.

- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными и общими 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
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем ОП, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производстве нная, час			
лабораторные работы и практические занятия, часов									
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42	36	11	-	-	6		
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	25	23	6	-	-	2		
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	25	23	6	-	-	2		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	25	23	6	-	-	2		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	25	23	7	-	-	2		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	25	23	8	-	-	2		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	25	23	8	-	-	2		
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	288			180	108			
	Всего	480	174	52	180	108	18		

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

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		42	
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		35	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	10	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1	2

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	10	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	11	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	2
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	2

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		7	2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		25	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		23	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	2	2
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров		2
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		2
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	8	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных 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 технологическими требованиями к супам		
	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		
	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к		

	качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями		
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	6	
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	6	
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4	2

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		6	222
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		25	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		23	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	2	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.		2
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	6	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам		2
	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов		2
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		2
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных		2
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных		2
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		2

	соусов на основе концентратов промышленного производства		
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие . Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2	2
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках		2
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов		2
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела <ul style="list-style-type: none"> – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		2	2
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		25	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		23	
Тема 4.1.	Содержание	16	

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		2
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.		2
	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов		2
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов		2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		2
	В том числе лабораторных и практических занятий		
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4	2
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4	2
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4	2
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание		
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.		2
	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	8	2
	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		2

	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		2
	В том числе лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	2
Самостоятельная работа – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		25	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		23	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога,	Содержание	4	
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра		2
	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа,		2

сыра	качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.		
	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра		2
	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		2
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки		2
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		2
	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		2
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,		2
		8	

	транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	2
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		25	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		23	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2	
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		2
	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		2
	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		2
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	16	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)		2
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по		2

	вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.		2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4	2
	Практическое занятие Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4	2
	Практическое занятие Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 6 – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	2
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		25	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		23	
Тема 7.1. Классификация,	Содержание	6	
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов,		2

ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	домашней птицы, дичи, кролика		
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		2
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		2
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание		
	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)		2
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	18	2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		2
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	2
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4	2
	Практическое занятие Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4	2
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	12	2
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по		2

	вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 7 – Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). – Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. – Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. – Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. – Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. – Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: – 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. – Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. – Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		180	2

<ul style="list-style-type: none"> – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. – 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. – 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. – Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. – Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. – 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. – Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. – Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. – Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). – Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. – Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: – мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
---	--	--

<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – 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. – Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – 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. – Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. – 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.). – 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 	108	
Всего	480	

Тематический план самостоятельной работы по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Наименование разделов и тем	Вид СР	Цели СР	Содержание работы	Объем часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление сложных горячих заправочных супов»	Систематизация и закрепление знаний и умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация работы супового отделения горячего цеха»	Закрепление знаний и умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint		Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Супы народов мира»	Развитие познавательных способностей обучающихся	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Выполнить письменный реферат		Защита реферата	1. Полнота и логичность изложения материала 2. Грамотность написания 3. Обоснованность и грамотность ответов
Раздел ПМ 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Подготовка компьютерной презентации «Организация производства соусов в предприятиях общественного питания»	Углубление знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint	2	Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Технологический процесс приготовления сложных красных соусов»	Систематизация знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint		Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Правила подбора вина, пряностей и приправ для создания гармоничных соусов»	Развитие познавательного интереса, расширение теоретических знаний обучающихся по теме	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Выполнить письменный реферат		Защита реферата	1. Полнота и логичность изложения материала 2. Грамотность написания 3. Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Традиционные соусы народов мира»	Развитие исследовательских умений, расширение и углубление теоретических знаний	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Выполнить письменный реферат		Защита реферата	1. Полнота и логичность изложения материала 2. Грамотность написания 3. Точность ответов на вопросы
Раздел ПМ 3. Приготовление	Подготовка компьютерной презентации «Организация	Закрепление и умений; совершенствование умений	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить		Защита презента-	1. Полнота содержания в соответствии с темой

и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	процесса и приготовление сложных блюд из овощей и грибов»	по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	2	ции	2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации «Организация процесса и приготовление горячих блюд из разных видов сыра»	Углубление теоретических знаний; совершенствование умений по применению компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint		Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Технологический процесс приготовления горячих блюд из овощей, грибов для лечебного и диетического питания»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат		Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Контроль качества блюд на предприятиях общественного питания»	Углубление знаний обучающихся, развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат		Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Классификация и характеристика ассортимента сыров»	Расширение и углубление теоретических знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат		Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
Раздел ПМ 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление сложных блюд из рыбы»	Закрепление знаний и умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	2	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации 3.Грамотность и четкость ответов на вопросы
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов птицы»	Углубление теоретических знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint		Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации 3.Грамотность ответов
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов»	Углубление теоретических знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint		Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению 3.Грамотность и четкость ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Актуальные направления в технологии приготовления горячих блюд из рыбы и	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный		Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность

	нерыбных продуктов моря»		реферат			ответов
Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Подготовка реферата по теме «Ассортимент и особенности приготовления горячих блюд из пернатой дичи»	Углубление знаний обучающихся, развитие познавательного интереса, исследовательских умений обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	2	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Ассортимент и особенности приготовления горячих блюд из мяса диких животных»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат		Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Подготовка реферата по теме «Риски и методы контроля в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции»	Углубление знаний обучающихся, развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	2	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Выполнение курсового проекта	Углубление и обобщение знаний обучающихся, развитие познавательного интереса, исследовательских умений	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить в письменной форме теоретическую и практическую части курсовой работы в соответствии с содержанием	2	Защита курсового проекта	1. Соответствие содержания государственному стандарту и заданию 2.Полнота и логичность изложения материала работы 3.Грамотность написания, соблюдение требований к оформлению работ 4.Грамотность и логичность устного доклада, четкость и обоснованность ответов на вопросы

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете **кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».**

Оснащение кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; экран настенный рулонный – 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; ПК - 1 шт.; стеллаж для наглядных пособий – 2 шт.; стенды, плакаты, муляжи.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основная

1 Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.

2 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: Учебное пособие для СПО – М: Академия, 2017

3 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: Практикум – М: Академия, 2017

4 Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум для СПО – М: Академия, 2017

5 Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: Учебник для СПО – М: Академия, 2017

Электронные издания

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

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики, которые проводятся на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Учебная практика проводится рассредоточенно в течение 6,7 семестров, чередуясь с теоретическими занятиями (один день в неделю).

Производственная практика проводится концентрированно в течение 8 семестра.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров». Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», ОП 11 «Специальное рисование и лепка».

Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Коэффициент практикоориентированности образовательного процесса при освоении данного профессионального модуля составляет 71 %.

В модуль включено дополнительное количество учебных часов за счет часов вариативной части циклов ОПОП, позволяющее обучающимся получить углубленные знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изучить современные технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применяемые на предприятиях в городе Норильске.

При реализации компетентного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют 4 или 5 разряды по профессии рабочего - на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта</p> <p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях;</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта</p> <p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p>

<p>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>работа в</p> <ul style="list-style-type: none"> – перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом – виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе – приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, – инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, – закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей – кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее – требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции – требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства – тарелки, использование для оформления блюда только съедобных – продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее – визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и 	<p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях;</p> <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, квалификационном экзамене, в период учебной и производственной практик;</p>
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, – отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия – заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик, экспертная оценка результатов практических занятий, квалификационного экзамена</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, результатов защиты рефератов, квалификационного экзамена</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на квалификационном экзамене</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики</p>

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы, отзывы руководителей практики</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы; отзывы руководителей практики; экспертная оценка на квалификационном экзамене</p>

