**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Согласовано**

**Управляющая**

**ООО «Бархатный сезон»**

А.Э.Юргенсон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ОГБПОУ ИКПП

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Гречин

Приказ №55/01-04

От 22 .06.2017г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

название профессионального модуля

МДК 02.01…Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.

УП 02. Учебная практика

ПП 02.производственная практика

для профессии среднего профессионального образования

по программе подготовки квалификацированных рабочих, служащих (ППКРС)

социально – экономического профиля

Код профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

Квалификация: ….

Квалификация базовой

подготовки: …

Форма обучения: очная…

Нормативный срок обучения: 3года 10 месяцев….

Уровень образования: основное общее…

*2017 Г*

Организация-разработчик: \_\_ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Разработчики :Дмитриева А. В. - мастер производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Труфанова Ольга Евгеньевна - мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ стр

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4-50 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 51-73 |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ | 74-81 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 82-106 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Область применения рабочей программы

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

является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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

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.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Формируемые компетенции | Название раздела | | | | | | | | | |
| Действие | | Умения | | | | Знания | | | |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | |
| ПК 2.1.-2.8. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | | | | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и  нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | | | |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. | | | |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | | | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | | | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | | |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.  Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | | | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска | | | | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации | |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | | | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | | | | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования | | |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | | | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | | | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности | | |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | | | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы | | | | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов | | |
| ОК. 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | | | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | | | | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности | | |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. | | |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | | | | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. | | |
| ОК.10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | | | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | | | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.  Особенности произношения.  Правила чтения текстов профессиональной направленности | | |
| *Раздел 2.* Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | |
| ПК 2.1, 2.2,2.3 | | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | | | | 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 бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов | | | | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
| Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента | | | | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.  Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.  Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.  Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | | | | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
| Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов | | | | Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования | | | | Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.  Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.  Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.  Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток |
| Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.  Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | | Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | | | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | | | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | | |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.  Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | | | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска | | | | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации | |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | | | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | | | | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования | | |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | | | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | | | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности | | |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | | | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы | | | | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов | | |
| ОК. 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | | | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | | | | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности | | |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. | | |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | | | | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. | | |
| ОК.10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | | | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | | | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.  Особенности произношения.  Правила чтения текстов профессиональной направленности | | |
| *Раздел 3.* Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | |
| ПК 2.1, 2.4 | | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | | | | 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 соусов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов | | | | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
|  | | Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента | | | | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.  Определять степень готовности соусов.  Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | | | | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
|  | | Хранение, отпуск горячих соусов | | | | Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.  Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования | | | | Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих соусов.  Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.  Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.  Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.  Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток |
|  | | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Рассчитывать стоимость горячих соусов.  Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | | Ассортимент и цены на горячие соусы.  Правила торговли.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | | | | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | | | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.  Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | | | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска | | | | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | | | | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | | | | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | | | | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | | | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | | | | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы | | | | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов |
| ОК. 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | Понимание значимости своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | | | | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | | | | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | | | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | | | | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК.10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | | | | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | | | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.  Особенности произношения.  Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| *Раздел 4.* Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | |
| ПК 2.1, 2.5 | | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | | | | 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | | | | 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
|  | | Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | | | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Подбирать соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | | | | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  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.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
|  | | Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | | | | Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.  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.  Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования | | | | Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.  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.  Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток |
|  | | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  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 | | | | Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | | | | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | | | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.  Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | | | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска | | | | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | | | | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | | | | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | | | | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | | | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | | | | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы | | | | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов |
| ОК. 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | Понимание значимости своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | | | | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | | | | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | | | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | | | | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК.10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | | | | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | | | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.  Особенности произношения.  Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| *Раздел я 5.* Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | |
| ПК 2.1, 2.6 | | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | | | | 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, муки в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки | | | | 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 из яиц, творога, сыра, муки.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
|  | | Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | | | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать  продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Подбирать, соусы, элементы оформления.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | | | | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
|  | | Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки | | | | Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.  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.  Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования | | | | Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.  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.  Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток |
|  | | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | | Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | | | | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | | | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.  Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | | | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска | | | | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | | | | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | | | | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | | | | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | | | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | | | | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы | | | | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов |
| ОК. 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | Понимание значимости своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | | | | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | | | | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | | | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | | | | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК.10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | | | | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | | | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.  Особенности произношения.  Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| *Раздел 6.* Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | |
| ПК 2.1, 2.7 | | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | | | | 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, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяв соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | | | | 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. |
|  | | Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента | | | | 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.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Подбирать гарниры, соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяс учетом норм взаимозаменяемости.  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.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | | | | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного 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. |
|  | | Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | | | | Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.  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.  Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяпри их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования | | | | 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 |
|  | | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | | 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 |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | | | | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | | | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.  Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | | | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска | | | | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | | | | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | | | | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | | | | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | | | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | | | | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы | | | | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов |
| ОК. 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | Понимание значимости своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | | | | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | | | | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | | | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | | | | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК.10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | | | | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | | | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.  Особенности произношения.  Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| *Раздел 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 | | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | | | | 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, кулинарных изделий, закусокиз мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | | | | 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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
|  | | Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | | | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Подбирать гарниры, соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | | | | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  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.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
|  | | Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | | | | Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.  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 | | | | Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.  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, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток |
|  | | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | | | Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | | | Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | | | | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | | | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.  Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | | | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска | | | | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | | | | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | | | | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | | | | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | | | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | | | | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы | | | | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов |
| ОК. 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | Понимание значимости своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | | | | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | | | | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | | | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | | | | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК.10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | | | | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | | | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.  Особенности произношения.  Правила чтения текстов профессиональной направленности |

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной рабочей программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;

- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.

- обсуждения с заинтересованными работодателями.

.

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

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\** | *Всего часов*  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | *Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)* | | | | | | | *Практика* | |
| *Обязательные аудиторные учебные занятия* | | | *внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа* | | | | *учебная,*  *часов* | *производственная*  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов* | *в т.ч., курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *всего,*  *часов* | | *в т.ч., курсовой проект (работа)\*,*  *часов* | |
| *1* | *2* | ***3*** | ***4*** | *5* | *6* | ***7*** | | *8* | | ***9*** | *10* |
| ПК 2.1.-2.8  ОК | ***Раздел 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | *30* | *30* | *14* | *-* |  | | *-* | | *-* | *-* |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3 | ***Раздел 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | *93* | *93* | *20* |  | | *-* | *-* |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4 | ***Раздел 3.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | *61* | *61* | *8* |  |  | |  | |  |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 | ***Раздел 4.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | *64* | *64* | *16* |  |  | |  | |  |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 | ***Раздел 5.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | *34* | *34* | *6* |  |  | |  | |  |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 | ***Раздел 6.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | *46* | *46* | *12* |  | *2* | |  | |  |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 | ***Раздел 7.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | *69* | *69* | *12* |  |  | |  | |  |  |
| ПК 2.1-2.8 | *Учебная и производственная практика* | *594* |  | | | | | | | *450* | *144* |
|  | ***Всего:*** | ***991*** | ***397*** | ***88*** | ***\**** | |  | | ***\**** | 450 | ***144*** |

*\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена*

*Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | | Объем часов |
| 1 | 2 | | 3 |
| **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | **991** |
| ***МДК. 02.01.* Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.** | | | **397** |
| ***Раздел 1* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | **30** |
| Тема 1.1.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | | Уровень освоения |  | | |
| 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 | | 2 | **4** | | |
| Тема 1.2.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | Содержание | | Уровень освоения | **4** | | |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).  , правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | | 2 |
| **Тематика практических работ** | | **6** |
|  | Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | | 2 |
| Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | | 2  2 |
| Тема 1.3.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | Содержание | | Уровень освоения | **4** | |
| 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 | | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации | | 2 |
| **Тематика практических работ** | | **4** |
| 1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов | | 2 |
| 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов | | 2 |
| Тема 1.4.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Содержание | | Уровень освоения | **4** | |
| 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 | | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | | 2 |
| **Тематика практических работ** | | **4** |
| Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | | 2 |
| 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.  Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | | 2 |
|  | | |  |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | | **93** |
| Тема 2.1.  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | Содержание | Уровень освоения | **6** |
| Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров | 2 |
| **Приготовление бульонов** :костного, мясокостного ,из птицы, рыбного и отваров овощного и грибного. **Приготовление национальных бульонов**: консоме, фюме.  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 | Уровень освоения | **31** |
| 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 | 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 заправочных супов : борща с картофелем , «Украинского», Сибирского» и «Флотского», щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты, щей по-уральски ,щи суточные, рассольника «Ленинградского», «домашнего», «Московского», солянки сборной мясной , рыбной , супа картофельного с фрикадельками, картофельного с крупой и, «полевого, супа картофельного с горохом, супа картофельного с макаронными изделиями,  супа «харчо».,супа-лапши «домашней».   |  | | --- | | **Приготовление национальных супов:** (казахский – кеспе, украинский- борщ с пампушками). |   Правила отпуска. последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения .  . | 2 |
| 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 | 2 |
| **Тематика практических работ** |  | **10** |
| Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов и расчет количества сырья : борща «Украинского», «Сибирского» |  | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов и расчет количества сырья : рассольника «Ленинградского», «Московского», |  | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов и расчет количества сырья : солянки сборной мясной , рыбной |  | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов и расчет количества сырья :супа картофельного с горохом, супа картофельного с макаронными изделиями ,картофельного с крупой |  | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск национальных супов и расчет количества сырья**:** (казахский – кеспе) **:** украинский- борщ с пампушками |  | 2 |
|  | |  |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Содержание | Уровень освоения | **24** |
| Приготовлениесупов-пюре ассортимент: из разных овощей, из моркови и репы, из круп ,из бобовых, из птицы, из печени, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| Приготовлениемолочных супов ассортимент: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами.  Приготовлениесладких супов ассортимент : из сухофруктов, из свежих фруктов .  **Приготовление** **диетических** **супов:**борщ (диеты №2,5).  **Приготовление** **вегетарианских супов** ассортимент :из тыквы, из моркови и сельдерея, 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 работ** | | **6** |
|  | Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента и расчет количества сырья : из круп ,из бобовых, из птицы; молочных супов: суп молочный с домашней лапшой | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпусквегетарианских супов и расчет количества сырья: из моркови и сельдерея, : из тыквы | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпускдиетических супов и расчет количества сырья:борщ (диеты №2,5 ). | | 2 |
| Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | Содержание | Уровень освоения | **11** |
| Приготовлениехолодных супов ассортимент: окрошка мясная, окрошка овощная ,борщ холодный, свекольник холодный , щи зеленые с яйцом, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| **Приготовление супов региональной кухни**: рецептуры, особенности приготовления: суп луковый*,* суп с сыром ,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 |
| **Контрольная работа по разделу №2 : «Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента»** | | **1** |
| **Тематика практических работ** | | **4** |
| Приготовление, оформление и отпуск холодных супов и расчет количества сырья: окрошка мясная, борщ холодный | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни и расчет количества сырья: суп луковый, суп с сыром | | 2 |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | **61** |
| Тема 3.1.  Классификация,  ассортимент, значение в питании горячих соусов | Содержание | Уровень освоения | **2** |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. | 1,2 |
| Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства | 1,2 |
| Тема 3.2.  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание | Уровень освоения | **29** |
| 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 бульоны, мучная пассеровка, томат, овощи и др.  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 на мясном и рыбном бульоне основного и его производных | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов :белых, грибных и их производных промышленного производства | 2 |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | 2 |
| **Тематика практических работ** | | **8** |
| Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке и расчет количества сырья: красного основного и его производных, белого основного на мясном и рыбном бульоне и его производных. | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке и расчет количества сырья: грибного, грибного с томатом. | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке и расчет количества сырья :молочного и его производных. | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке и расчет количества сырья: сметанного основного и производных | | 2 |
| Тема 3.3.  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | Содержание | | Уровень освоения | **10** | |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения **соусов яично-масляных** :соус «польский,» соус «польский с белым соусом» , соус сухароный,» «Голландский»;  Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на сливках :сливочный соус; сливочно-луковый соус, ;сливочно-грибной соус,; сливочно-сырный соус. | | 2.3 |
| 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 | | Уровень освоения | **11** | |
| Приготовление : Горячих соусовсладких (десертных) яблочный, абрикосовый, ,из сухофруктов , лимонный ,брусничнывй***.***  **Приготовление** **региональныхсоусов**: бешамель, велюте, кардинал  **Приготовлениевегетарианских соусов**: песто из базилика, арахисовый .  **Приготовление** **диетических** **соусов:** томатный соус без муки, соус из авакадо с лимонным соком ,.постный из баклажанов, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов | | 2 |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусовсладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | | 2 |
|  | **Контрольная работа по разделу №3 : «Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента»** | |  | 1 | |
| Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | | **64** |
| Тема 4.1.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Содержание | Уровень освоения | **36** |
| 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. | 2,3 |
| Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов | 2,3 |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент :блюда и гарниры из вареных овощей :картофель отварной, картофель отварной в молоке, картофельное пюре,  зеленый горошек отварной, кукуруза отварная, спаржа отварная,  блюда и гарниры из припущенных овощей: овощи припущенные в молочном соусе, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе,  блюда и гарниры из жареных овощей : картофель жареный, картофель жареный из отварного,  картофель, жаренный во фритюре (картофель брусочками, дольки картофеля в панировке,  лук фри, зелень петрушки фри, кабачки жареные с отварным картофелем , баклажаны жареные,помидоры жареные, крокеты картофельные  оладьи картофельные, зразы картофельные, котлет картофельных, котлеты свекольные,  котлеты морковные, шницель из капусты , котлеты капустные,  блюда и гарниры из тушеных овощей **:**капуста тушёная, рагу из овощей ;картофель тушеный с луком и помидорами ;свекла ,тушеная в сметане или соусе, блюда из запеченных овощей: запеканка картофельная , морковная запеканка, капустная запеканка, рулет картофельный, картофель, запеченный с сыром, солянка овощная ,перец фаршированный, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные, картофель, запеченный в фольге и без фольги, блюда из грибов**:** грибы жареные с картофелем; грибы жареные в панировке во фритюре, грибы, запеченные с сыром; грибы тушеные в сметанном соусе,  **Приготовление диетических блюда из овощей:** морковное суфле с творогом диеты №1,2,5, Картофельное пюре с морковью диеты №1,2,5,  рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов | 2,3 |
| 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 | 2,3 |
| **Тематика практических занятий** | | **12** |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров извареных овощей и расчет количества сырья: картофельное пюре, кукуруза отварная, спаржа отварная и припущенных овощей: морковь с зеленым горошком в молочном соусе | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров изжареных овощей и расчет количества сырья: картофель, жаренный во фритюре, : крокеты картофельные | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из **т**ушеных овощей и расчет количества сырья: рагу из овощей | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из запеченныховощей и расчет количества сырья: перец фаршированный, морковная запеканка | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров изгрибовжареных и расчет количества сырья: жареные с картофелем, грибы, запеченные с сыром | | 2 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров диетических изовощей и расчет количества сырья: морковное суфле с творогом диеты( №1,2,5), Картофельное пюре с морковью диеты (№1,2,5) | | 2 |
| Тема 4.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | Содержание | Уровень освоения | **11** |
| 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. | 2 |
| Правила варки каш: рассыпчатой гречневой каши, риса рассыпчатого, пшенной, приготовления вязких и жидких каш ,  Рисовая ,пшенная и манная.  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: котлеты, биточки , клецки, запеканки, пудинги. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов | 2,3 |
| Правила варки  **бобовых**. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления., фасоли в соусе, бобовые с жиром и луком. требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2,3 |
| Правила варки макаронныхизделий. 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: макароны отварные с жиром или сметаной, макароны с томатом, макароны отварные с овощами,, макаронных изделий с яйцом, макаронника лапшевника с творогом, паста с грибами в сливочном соусе, паста с курицей,с лимоном и рукколой. Подбор соусов | 2,3 |
| 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 | 2,3 |
| **Контрольная работа по разделу №4 : «**Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента» | | **1** |
| **Тематика практических** **занятий** | | **4** |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарнировиз каш и расчет количества сырья: клецки манные, пудинг рисовый | | 2 |
|  | Приготовление , оформление и отпуск горячих блюд и гарнировиз бобовых и расчет количества сырья: бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и рукколой | | 2 |
| **Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | | **34** |
| Тема5.1.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | Содержание | | Уровень освоения | **10** | |
| 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, 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. | | 2,3 |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра | | 2,3 |
| Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот) «в мешочек», вкрутую, яичная кашка ,  Приготовление жареных блюда из яиц:яичница-глазунья (натуральная,) яичница с гарниром, яичница-глазунья с мясными продуктами, омлетов натуральных, фаршированных;  Приготовлениезапеченных блюда из яиц : омлет натуральный, с жаренным картофелем, драчена;  **Приготовлени**е **диетических** **блюда из яиц:** омлет из яичных белков с мясом паровой (диета№5) для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | 2 |
| Приготовление горячих блюд из творога **:**отварные – вареников с творогом, вареники ленивые, пудинг из творога (вареный на пару)**,**жаренные- сырники из творога, запеченные **-** запеканка из творога, пудинг из творога(запеченный) ;  **Приг*отовление* диетических блюд** **из творога** : кнели из говядины с творогом(диета№1.5) 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: паста « три сыра», спагетти с овощами и сыром, равиолли  **Приготовление диетических** **блюд из сыра:** сырное суфле | | 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 | | 2.3 |
| **Тематика практических** **занятий** | | **4** | |
| Приготовление , оформление и отпуск горячих блюд из творога и расчет количества сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов: сырники из творога, запеканка из творога | | 2 | |
| Приготовление , оформление и отпуск горячих блюд из яиц и расчет количества сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов: драчена, из сыра: равиолли | | 2 | |
| Тема 02.05.2.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Содержание | | Уровень освоения | **17** | |
| 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. | | 2,3 |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста | | 2.3 |
| Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков, манты, хинкали. ;  **Приготовление диетических блюд** **из муки**: –диетические блины, диетические оладьи ,диетическая мини -пицца ;Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. | | 2.3 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | 2.3 |
| **Контрольная работа по разделу№5 : «** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента» | | **1** | |
| **Тематика практических занятий** | | **2** | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки и расчет количества сырья: , манты, хинкали, | | 2 |
| **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | | **46** | |
| Тема 02.06.1.  Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | | Уровень освоения | **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 | | 2,3 |
| Тема 02.06.2.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | | Уровень освоения | **31** | |
| 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) | | 2,3 |
| Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: блюда из отварной рыбы: правила варки рыбы целыми тушками и порционными кусками, рыба отварная , рыба отварная соус польский,блюда из припущенной рыбы: рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом , рыба припущенная по-русски,блюда из жареной рыбы: рыба жареная, рыба жареная по-ленинградски, рыба жаренная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба жареная в тесте « кляр», зразы донские,блюда из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем , по-русски; рыба , запеченная под молочным соусом; рыба запеченная в сметанном соусе; рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде,блюда из тушеной рыбы: рыба тушеная в томате с овощами. ,блюда из рыбой котлетной массы: котлеты и биточки рыбные ,тефтели рыбные, тельное из рыбы, зразы рыбные ,фрикадельки рыбные с томатном соусом ,рулет рыбный,  Приготовление блюд из нерыбного водного сырья:кальмары жаренные в сухарях; ;котлеты из кальмаров; мидии с отварным картофелем и жарены луком; голубцы с мидиями; мидия запеченная под томатным соусом; жаркое из мидии; морской гребешок фри; морской гребешок жаренный в тесте; морской гребешок в томатном соусе; раки отварные ;креветки отварные; ;креветки с соусом; крабы с рисом и соусом.  **Приготовление *диетических блюд из рыбы:*** *суфле рыбное паровое(диеты№2,5) ,зразы рыбные паровые (диеты № 1,2,5)*  **Приготовление *национальные блюда из рыбы****: рыбная запеканка по-португальски, сельдь фаршированная по-итальянски,*  *суши и сашими.*  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. | | 2,3 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  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 | | 2,3 |
| **Контрольная работа по разделу №6: «** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента» | | **1** | |
| **Тематика практических занятий** | | **12** | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной рыбы и и расчет количества сырья: рыба отварная соус польский ,и из припущенной рыбы: : рыба припущенная по-русски | | 2 | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жаренной рыбы и расчет количества сырья: рыба жареная в тесте « кляр», зразы донские | | 2 | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из запеченной рыбы и расчет количества сырья: ; рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, : солянка из рыбы на сковороде и из тушеной рыбы: рыба тушеная в томате с овощами. | | 2 | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбой котлетной массы и расчет количества сырья: тельное из рыбы, рулет рыбный | | 2 | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и нерыбного водного сырья и расчет количества сырья: голубцы с мидиями, : креветки с соусом | | 2 | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд диетических и расчет количества сырья: *суфле рыбное паровое(диеты№2,5)* | | 2 | |
| **Раздел 7**. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | | **69** | |
| Тема 02.07.1.  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | | Уровень освоения | **2** | |
| Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | | 2 |
| Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями | | 2.3 |
| Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа | | 2.3 |
| Тема 02.07.2.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Содержание | | Уровень освоения | **47** | |
| 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) | | 2.3 |
| Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: . приготовления отварных блюд из мяса и мясопродуктов: мясо отварное, сосиски и сардельки отварные.  из жареного мяса крупными кусками: ростбиф, свинина жареная, грудинка фаршированная  из жареного мяса натуральными порционными кусками из говядины: бифштекс, антрекот, филе, лангет.  из жареного мяса натуральными порционными кусками из свинины, баранины: котлеты натуральные, эскалоп, эскалоп с соусом.  из жареного мяса мелкими кусками: бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины ,шашлык по- кавказки, шашлык по –карски.  из жареного мяса панированными кусками: ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины.  из тушеного мяса: мясо тушеное, мясо шпигованное, мясо духовое, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, говядина в кисло –сладком соусе.  из тушеного мяса: гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов.  из запеченного мяса: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, солянка сборная мясная на сковороде, говядина в луковом соусе запеченная.  из натуральной рубки: бифштекс рубленный, шницель натуральный рублены, люля-кебаб.  из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы рубленные, тефтели, рулет с макаронами, биточки запеченные под сметанным соусом(по-казацки).  из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, почки жареные в соусе, мозги отварные ,мозги жареные, мозги фри, печень жареная, печень по-строгановски, печень тушеная в соусе,сердце или легкие в соусе(гуляш).  **Приготовление *диетических блюд из мяса: суфле из говядины(диета№1), бефстроганов из отварной говядины(диета№1,5).***  **Приготовление *национальных блюд из мяса: долма, медальоны с грибами по-болгарски.***  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 | | 2,3 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  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 | | 2,3 |
| **Тематика практических занятий** | | **8** | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареного мясанатуральными порционными кусками и расчет количества сырья :филе,лангет. | | 2 | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареного мяса мелкими кусками и расчет количества сырья: говядины ,шашлык по- кавказки, шашлык по –карски. | | 2 | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареного мясапанированными кусками и расчет количества сырья :ромштекс | | 2 | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеного мяса и расчет количества сырья: говядина в кисло –сладком соусе и из запеченног**о**  мяса : говядина в луковом соусе запеченная | | 2 | |
| Тема 02.07.3.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | | Уровень освоения | **7** | |
| 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) | | 2.3 |
| Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика:  из отварной птицы: куры, цыплята отварные.  из жареной птицы: куры, цыплята жареные гусь Утка ,индейка жареные ,дичь жареная, дичь жареная в сметанном соусе, котлеты натуральные из филе кур или дичи, котлеты из филе кур или дичи панированные,  котлеты по-киевски, птица , дичь по- столичному (шницель), котлеты рубленные из птицы и дичи.  из **тушеной птицы** блюд: птица, тушеная в соусе; гусь ,утка по-домашнему;рагу из субпродуктов  Приготовление блюд из кролика: кролик в сметане, кролик в сметано-чесночном соусе, кролик жареный, кролик тушенный, кролик запеченный ,жаркое из кролика, рагу из кролика, гуляш из кролика.  ***Приготовление и оформление национальных блюд из птицы: цыплята табака, чахохбили.***  **Приготовление *и оформление национальных блюд из*** кролика :фанкадо (кролик в духовке)  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 | | 2,3 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  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 | | 2,3 |
| **Контрольная работа по разделу№7 :** «Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента» | | **1** | |
| **Тематика практических занятий** | | **4** | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной птицы и расчет количества сырья: дичь жареная в сметанном соусе, : котлеты по-киевски, : дичь по- столичному (шницель) | | 2 | |
| Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из  тушеной птицы и расчет количества сырья: птица, тушеная в соусе | | 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, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  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.  Рассчет 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 кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | **450** | |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02  Виды работ :  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 | | | 144 | |
| Всего | | | \* | |

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

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).

Лабораторные занятия проводятся по теме с приготовлением блюд определенного ассортимента

Практические занятия проводятся с целью формирования и совершенствованию умений обучающихся производить расчет сырья и продуктов для приготовления определенных блюд.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения**: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна ;

- шкаф холодильный;

- шкаф морозильный;

- шкаф интенсивной заморозки;

- охлаждаемый прилавок-витрина;

- ледогенератор;

- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- слайсер;

- планетарный миксер;

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

- овощерезательная машина;

- плиты электрические или с индукционном нагревом;

- печь пароконвекционная;

- конвекционная печь;

- плита вок;

- гриль электрический;

- гриль – саломандра;

- фритюрница;

- микроволновая печь;

- горелка газовая ручная;

- нитраттестер;

- машина для вакуумной упаковки;

- машина посудомоечная;

- стеллаж;

- мусат для заточки ножей;

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

- рабочий стол;

- весы настольные электрические;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов);

- термометр со щупом;

- мерный стакан;

- венчик;

- ложки;

- миски из нержавеющий стали;

- сито;

- шенуа;

- лопатки (металлические, силиконовые);

- половник;

- пинцет;

- щипцы универсальные;

- ножи поварской тройки;

- корзины для отходов;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;

- набор сковород;

- гриль сковорода;

- сковорода для вок;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;

- пакеты для вакуумного аппарата;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые;

- тарелки глубокие (различного объема);

- тарелки плоские (различного диаметра);

- блюдо прямоугольное;

- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики*: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

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.

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

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

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

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.- 808с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

***(Электронные)***

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

Дополнительные источники:

Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.

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

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

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 к информационно-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 WorldSkills Russia 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)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессио-нальные компетенции | Оцениваемые знания и умения, действия | Методы оценки | Критерии оценки |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1.-2.8. | Знания:  Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  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.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Текущий контроль  при провдении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.  Итоговый контроль  Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов |
| Умения:  Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.  Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  Итоговый контроль:  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| Действия:  Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| *Раздел 2.* Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1, 2.2,2.3 | Знания:  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.  Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.  Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.  Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток | Текущий контроль  при провдении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  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 бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.  Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.  Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.  Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.  Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  Итоговый контроль:  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| Действия:  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| *Раздел 3* Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1, 2.4 | 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 соусов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих соусов.  Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.  Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.  Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.  Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.  Ассортимент и цены на горячие соусы.  Правила торговли.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя | Текущий контроль  при провдении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  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 соусов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.  Определять степень готовности соусов.  Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.  Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих соусов.  Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  Итоговый контроль:  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| Действия:  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск горячих соусов Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| *Раздел 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:  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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  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.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.  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.  Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.  Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя | Текущий контроль  при провдении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Подбирать соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.  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.  Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  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 | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  Итоговый контроль:  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| Действия:  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| *Раздел 5.* Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1, 2.6 | 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 из яиц, творога, сыра, муки.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.  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.  Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток  Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя | Текущий контроль  при провдении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  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, муки в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать  продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Подбирать, соусы, элементы оформления.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.  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.  Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  Итоговый контроль:  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| Действия:  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| *Раздел 6.* Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1, 2.7 | 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 сырьяразнообразного 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 | Текущий контроль  при провдении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  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, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяв соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  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.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Подбирать гарниры, соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяс учетом норм взаимозаменяемости.  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.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.  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.  Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяпри их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  Итоговый контроль:  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| Действия:  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| *Раздел 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:  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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  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.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.  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, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.  Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя | Текущий контроль  при провдении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  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, кулинарных изделий, закусокиз мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Подбирать гарниры, соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.  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.  Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  Итоговый контроль:  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| Действия:  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |

Возможности использования данной программы для других ПООП.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности

1. \* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций [↑](#footnote-ref-1)