

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ «МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Маркс, 2019 г.



УТВЕРЖАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
Е.В. Гребнева/
августа 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 г.

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания
Протокол №1, дата «28» августа 2019 г.

Председатель

Горбатова Г.В. / Горбатова Г.В./

РАССМОТРЕНО Методическим советом колледжа

Протокол № 1 от «29» августа 2019 г.

Председатель

Гостева И.Ю.

/ Гостева И.Ю./

Составитель: Е. Г. Конаныхина, преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ СО «МПК» первой квалификационной категории

Рецензенты(внутренний): Н.В. Федоренко, преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внешний

Космырова
Космырова И.И.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565, входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ОВД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ОВД 2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:
иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

знать:

- 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;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 264 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося на освоение МДК. 03.01 - 120 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося на освоение МДК. 03.02 - 36 часов.

учебной практики - 36 часов;

производственной практики - 72 часа.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практика		
			всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная	
практические занятия, часов	теоретические занятия, часов	курсовой проект, час							
1	2	3	4	5		6	7	8	9
ПК 3.1.-3.8.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	120	120	40	60	20	-	-	-
ПК 3.1.-3.8.	МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	20	16	-	-	-	-
ПК 3.1.-3.8.	Учебная и производственная практика ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	108	-	-	-	-	36	72	-
	Всего:	264	156	60	76	-	36	72	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК)и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120	
Тема 1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	10	
Тема 2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и	Содержание	2	
	1 Качество кулинарной продукции	2	2
	2 Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Варка	2	2
	3 Жарка.	2	2
	4 Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки. Вспомогательные способы тепловой кулинарной обработки	2	2
	5 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2
	6 Организация работы горячего цеха. Организация и техническое оснащение производства.	2	2

закусок				
Тема 3 Классификация и ассортимент супов	Содержание		18	
	7	Пищевая ценность и значение супов в питании.	2	2
	8	Приготовление бульонов и отваров.	2	2
	9	Подготовка продуктов для гарнира.	2	2
	10	Приготовление заправочных супов.	2	2
	11	Приготовление молочных супов, пюреобразных супов.	2	2
	12	Приготовление прозрачных супов.	2	2
	13	Приготовление супов региональной кухни.	2	2
	14	Правила и техника подачи супов в ресторане с учётом индивидуального и группового видов обслуживания.	2	2
	15	Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения супов.	2	2
	Практические занятия		16	
	1	Технология приготовления щей.	2	2
	2	Технология приготовления борщей.	2	2
	3	Технология приготовления рассольников.	2	2
	4	Технология приготовления солянок.	2	2
5	Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	2	2	
6	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	2	2	
7	Технология приготовления прозрачных бульонов. Отпуск прозрачных супов и приготовление гарниров к ним.	2	2	
8	Технология приготовления холодных супов.	2	2	
Тема 4 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов, разнообразного ассортимента	Содержание		8	
	16	Классификация, ассортимент горячих соусов, их значение в питании.	2	2
	17	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	2	2
	18	Новые направления в технологии соусов. Современное применение соусов. Дизайн, подача, декор соусов.	2	2
	19	Соусы промышленного производства. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения соусов.	2	2
	Практические занятия		8	
9	Технология приготовления соуса красного и его производных.	2	2	

	10	Технология приготовления соуса белого и его производных, соуса грибного и его производных.	2	2
	11	Технология приготовления соуса сметанного и его производных, соуса сметанного и его производных.	2	2
	12	Технология приготовления и подготовка к реализации яично- масляных соусов Приготовление и подготовка к реализации сладких соусов.	2	2
Тема 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание		12	
	20	Классификация и ассортимент горячих блюд из овощей и грибов, их значение в питании.	2	2
	21	Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Условия и сроки хранения таких блюд.	2	2
	22	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2
	23	Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	2	2
	24	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	2
	25	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2
	Практические занятия		16	
	13	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.	2	2
	14	Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.	2	2
	15	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	2	2
	16	Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей.	2	2
	17	Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей, овощей запечённых в соусе, овощных запеканок и пудингов.	2	2
	18	Технология приготовления фаршированных овощей.	2	2
	19	Технология приготовления блюд и гарниров из круп.	2	2
20	Технология приготовления изделий из каш.	2	2	
Тема 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Содержание		10	
	26	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц.	2	2
	27	Блюда из варёных яиц. Жареные яичные блюда. Запечённые яичные блюда.	2	2
	28	Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога.	2	2
	29	Приготовление и подготовка к реализации блюд из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц, творога и сыра.	2	2
	30	Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки.	2	2
		Курсовая работа	20	2

		Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)		
МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			36	
Тема 1 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание		6	
	1	Классификация, ассортимент блюд из рыбы. Пищевая ценность сырья	2	2
	2	Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья	2	2
	3	Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения таких блюд.	2	2
	Практические занятия		10	
	1	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из отварной рыбы	2	2
	2	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы	2	2
	3	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из запечённой рыбы	2	2
	4	Технология приготовления блюд из тушёной рыбы	2	2
5	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы	2	2	
Тема 2 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Содержание		10	
	4	Классификация и ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Пищевая ценность сырья.	2	2
	5	Приготовление и подготовка к реализации блюд из субпродуктов	2	2
	6	Требования к качеству блюд из мяса. Условия и сроки хранения таких блюд.	2	2
	7	Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2	2
	8	Приготовление и подготовка к реализации тушёных и запеченных блюд из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Условия и сроки хранения таких блюд.	2	2
	Практические занятия		10	
	6	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из отварного мяса	2	2
	7	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из жареного мяса	2	2
	8	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса	2	2
9	Технология приготовления и подготовка к реализации запечённых блюд из мяса	2	2	

	10	Технология приготовления и подготовка к реализации запечённых блюд из рубленого мяса	2	2
		Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)		
Курсовая работа				20
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе				
Тематика занятий:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: 7. разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления блюд сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), 8. разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт. 9. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 10. Защита курсовой работы. 				20
Примерная тематика курсовой работы:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из припущенных и тушёных овощей. 2. Характеристика и анализ пищевой ценности горячих напитков. 3. Характеристика и анализ пищевой ценности холодных соусов и заправок. 4. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из рубленого мяса и котлетной массы. 5. Характеристика и анализ пищевой ценности холодных блюд из творога. 6. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из макаронных изделий. 				

7. Характеристика и анализ пищевой ценности сладких супов.
8. Характеристика и анализ пищевой ценности жареных блюд из птицы.
9. Характеристика и анализ пищевой ценности тушённых мясных блюд.
10. Характеристика и анализ пищевой ценности запечённых рыбных блюд.
11. Характеристика и анализ пищевой ценности горячих сладких блюд.
12. Характеристика и анализ пищевой ценности холодных напитков.
13. Характеристика и анализ пищевой ценности супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.
14. Характеристика и анализ пищевой ценности гарниров из картофеля и овощей.
15. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из отварных овощей.
16. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из запечённых овощей.
17. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из субпродуктов.
18. Характеристика и анализ пищевой ценности горячих блюд из творога.
19. Характеристика и анализ пищевой ценности супов молочных.
20. Характеристика и анализ пищевой ценности заправочных супов (борщ).
21. Характеристика и анализ пищевой ценности заправочных супов (щи).
22. Характеристика и анализ пищевой ценности заправочных супов рассольников.
23. Характеристика и анализ пищевой ценности супов пюре.
24. Характеристика и анализ пищевой ценности холодных супов.
25. Характеристика и анализ пищевой ценности холодных супов.
26. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из жареных овощей.
27. Характеристика и анализ пищевой ценности супов картофельных с овощами, крупой.
28. Характеристика и анализ пищевой ценности заправочных супов.
29. Характеристика и анализ пищевой ценности супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.

30. Характеристика и анализ пищевой ценности супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.	
31. Характеристика и анализ пищевой ценности супов пюре.	
32. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из картофеля, овощей, грибов.	
33. Характеристика и анализ пищевой ценности припущенных и тушёных овощей.	
34. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из картофеля, овощей и грибов жареных.	
35. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из припущенных и тушёных овощей.	
36. Характеристика и анализ пищевой ценности холодных соусов и заправок.	
37. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из субпродуктов.	
38. Характеристика и анализ пищевой ценности сладких супов.	
39. Характеристика и анализ пищевой ценности гарниров из картофеля и овощей.	
40. Характеристика и анализ пищевой ценности блюд из запечённых овощей.	
Учебная практика по ПМ.03	36
Виды работ:	
1. Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
2. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Проведение методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдение сроков и условий хранения и отпуска супов.	6
3. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Соблюдение технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	6
4. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6

Проведение контроля качества продуктов до момента использования. Применение комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	
5. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Определение качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	6
6. Разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов и оформления результатов.	4
Зачёт (с оценкой)	2
Производственная практика по ПМ. 03	72
Виды работ:	
1. Инструктаж по соблюдению безопасного труда в производственном цехе при работе на механическом оборудовании, с электрооборудованием, с колющими и режущими инструментами. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
2. Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения условий и сроков хранения и отпуска супов.	6
3. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования Подготовка продуктов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента	6
4. Проведение технологического процесса приготовления и оформления горячих соусов сложного ассортимента.	6
5. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования Подготовка продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	6
6. Проведение контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	6

<p>7. Организация рабочего места. Проверка качества продуктов Подготовка продуктов для приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания</p>	6
<p>8. Соблюдение технологического процесса приготовления и творческого оформления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>	6
<p>9. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Творческое оформление блюд , из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	6
<p>10. Выполнение рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	6
<p>11. Определение качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.</p>	6
<p>12. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	4
Зачёт (с оценкой)	2
Всего	264

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

кабинеты

- «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;
- «Организации хранения и контроля запасов и сырья»;
- «Организации обслуживания»;
- «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

Лаборатории

- «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»;
- «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

Компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 2 двухкомфорочная
- Фритюрница,
- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:
- Холодильник «Атлант»,

- Холодильник «Саратов»
- Механическое оборудование:
- Мультиповар,
- Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- пароконвектомат,
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая,
- индукционная плита,
- кофемашинa Philips SAECO RI 9755,
- фритюрница TefalFF1024,
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга
- Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,

- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

Программа профессионального модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания. В рамках реализации программы модуля предусмотрено прохождение учебной и производственной практики (по профилю специальности), которая проводится концентрированно в соответствии с рабочей программой практики.

- производственные столы;

-инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы электронные – 5

Ванна моечная – 3

Водонагреватель -1

Кофе машина – 1

Миксер планетарный – 2

Овощерезка 1

Плита электрическая 1

рабочее место повара (рабочий стол. Электроплита «Мечта» -5

стол производственный 2

холодильник «Саратов» 1

Шкаф жарочно-пекарный -1

Электроплита -2

Электрическая мясорубка -1

Холодильник «Атлант» -1

Стеллаж -1

Шкаф –буфет -5

Кофеварочная машина -1

Мультиварка -1

Формы для выпечки -1

Кондитерские мешки с насадками – 2

В рамках реализации программы модуля предусмотрено прохождение учебной и производственной практики (по профилю специальности), которая проводится концентрированно в соответствии с рабочей программой практики.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет -ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для преподавателя:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А Качурина. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания: учеб. для студ. учрежден. сред. проф. образования/ Н.И.Андонова, Т.А.Качурина.-3-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия", 2018.-256с.

Основные источники для студента:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А Качурина. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учрежден. сред. проф. образования/ Н.И.Андонова, Т.А.Качурина.-3-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия", 2018.-256с.
3. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Изд. 4-е,стер.-Ростов н/Д:Феникс, 2015.-374с.

Дополнительные источники:

1. 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»].
2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Москва ООО"Дом славянской книги" 2015.-576с.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. - Изд. 13-е, испр. и доп.-Ростов н/Д: Феникс, 2016.-373с
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. -М.:Корус,2016.-328с.
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. [http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Иметь практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения – уметь обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен) Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой)) Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения – Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение 	
--	--	--

<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Иметь практический опыт в организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – Уметь контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен)</p> <p>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p> <p>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать безопасность готовых супов; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи супов; – организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость супов; – вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
	<ul style="list-style-type: none"> – Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; 	

	<ul style="list-style-type: none">– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;– варианты подбора пряностей и приправ;– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;– современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;– техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;– методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;– температура подачи супов сложного ассортимента;– правила разогревания охлажденных, замороженных супов;– требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке 	
<p>ПК3.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Иметь практический опыт в организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – Уметь контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен) Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой)) Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых соусов; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи соусов; – организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость соусов; – вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
	<ul style="list-style-type: none"> –Знать:ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; –правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 	

	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; – температура подачи соусов сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; – требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке 	
<p>ПКЗ.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Иметь практический опыт в организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – Уметь контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен) Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой)) Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, 	
--	--	--

	<p>макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
	<ul style="list-style-type: none"> – Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке 	
<p>ПК3.5. Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Иметь практический опыт в: – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе</p>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> – Уметь: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; 	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен)</p> <p>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p> <p>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> –обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; –определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; –предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; –охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; –организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; –контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; –организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; –организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; –рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; –вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; –поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; –владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
	<ul style="list-style-type: none"> – Знать:ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 	

	<ul style="list-style-type: none">– характеристика региональных видов сырья, продуктов;– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;– варианты подбора пряностей и приправ;– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке 	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> –Иметь практический опыт в:организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания –Уметь:контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; –контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; –контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен) Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>

	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> –контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; –изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; –организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; –минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; –обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; –определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; –предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; –охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; –организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; –контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; –организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 	<p>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>
--	--	---

	<p>с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> –организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: –горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; –вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; –поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; –владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
	<ul style="list-style-type: none"> – Знать:ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих 	

	<p>блюد из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--

<p>ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Иметь практический опыт в организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <hr/> <ul style="list-style-type: none"> – Уметь: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен) Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой)) Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать 	
--	--	--

	им помощь в выборе блюд	
	<ul style="list-style-type: none"> – Знать:ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке 	
<p>ПК3.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Иметь практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> – разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; –выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы

	<ul style="list-style-type: none"> –комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; –проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; –изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; –рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; –оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; –представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры – Знать: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	<p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен)</p> <p>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p> <p>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>
--	---	--

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. 	<p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля (экзамен)</p> <p>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. 	<p>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности. 	<p>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p> <p>Экзамен (по модулю)</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе. 	

учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	

