

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

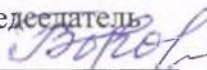
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Маркс, 2019 г.



Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н.

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

Председатель
 / Горбатова Г.В./

РАССМОТРЕНО Методическим советом колледжа

Протокол № 1 от «29» августа 2019 г.

Председатель
 / Гостева И.Ю./

Составитель (и) (автор):

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории; Ларюкова С.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Рецензенты:

Внутренний

Гостева И.Ю., методист, преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внутренний

ИП Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ОВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

1.1.1. 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 общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

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

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

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
-------------------------	---

	<p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки - 696 часов,

включая:

обязательной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 250 часов;

самостоятельной работы студента – 50 часов;

учебной практики- 180 часов;

производственной практики – 216 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами основным видом деятельности (ОВД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.,
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознание поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1. – 2.8.	Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	220	188	110		32				
ПК 2.1. – 2.8	Раздел 2. МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	80	62	40		18				
ПК 2.1. – 2.8	Учебная практика	180						180		
	Производственная практика, часов	216								216
	Всего:	696	250	150		50		180		216

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		220		
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		188		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.	Содержание	18	1-2	
	1	Требования к организации рабочего места повара в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа, ХАССП.	2	
	2	Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	4	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	5	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	6	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов до готовности для горячих блюд.	2	
	7	Характеристика комбинированных и вспомогательных способов кулинарной готовности сырья и полуфабрикатов.	2	
	8	Процессы, проходящие при тепловой обработке.	2	
	9	Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в охлажденном, замороженном, в вакуумированном виде.	2	
	Практические занятия		14	2
	1	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей.	2	
	2	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
	3	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов	2	

		из нерыбных водных продуктов.		
	4	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.	2	
	5	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы.	2	
	6	Составление схем технологического цикла организации хранения сырья.	2	
	7	Составление схем технологического цикла организации реализации готовой продукции	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание		14	2
	10	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	11	Организация процесса тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	2	
	12	Требования к организации рабочих мест в горячем цехе. Правила безопасной организации работ.	2	
	13	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации механического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.	2	
	14	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	
	15	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.	2	
	16	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов.	2	
	Практические занятия		40	2-3
	8	Составление схем технологического цикла очистки овощей.	2	
	9	Составление схем безопасной эксплуатации картофелеочистительных машин.	2	
	10	Составление схем безопасной эксплуатации овощерезательных машин.	2	
	11	Отработка практических умений эксплуатации овощерезательных машин.	2	
	12	Составление схем безопасной эксплуатации овощерезательных машин.	2	
	13	Составление схем безопасной эксплуатации протирорезательных машин.	2	
	14	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования поточной линии по обработке овощей.	2	
15	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования поточной линии по обработке рыбы	2		
16	Составление схем безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1	2		
17	Составление схем безопасной эксплуатации мясорубок	2		
18	Отработка практических умений эксплуатации мясорубок	2		
19	Составление схем безопасной эксплуатации фаршемешалки	2		
20	Составление схем безопасной эксплуатации машин для рыхления мяса.	2		

	21	Составление схем безопасной эксплуатации котлетоформовочных машин	2	
	22	Составление схем безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов.	2	
	23	Отработка практических умений эксплуатации слайсер.	2	
	24	Отработка практических умений эксплуатации весоизмерительного оборудования	2	
	25	Отработка практических умений эксплуатации весоизмерительного оборудования	2	
	26	Составление схем безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	27	Составление схем безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	Содержание		6	2
	17	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2	
	18	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	19	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/ прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на выоте.	2	
	Практические занятия		16	2-3
	28	Организация рабочего места повара по приготовлению супов.	2	
	29	Составление схем безопасной эксплуатации электрических плит.	2	
	30	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации	2	
	31	Составление схем безопасной эксплуатации газовых плит.		
	32	Составление схем безопасной эксплуатации пищеварочных котлов	2	
	33	Отработка практических умений эксплуатации пищеварочных котлов	2	
	34	Составление схем безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	2	
	35	Отработка практических умений эксплуатации водогрейного оборудования.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	Содержание		8	
	20	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	2	
	21	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	22	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи, упаковка, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	2	
	23	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Практические занятия		8	
	36	Организация рабочего места повара по приготовлению соусов	2	2

	37	Составление схем безопасной эксплуатации электрических сковород	2	
	38	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических сковород.	2	
	39	Составление схем безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов.	2	
Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, кролика, дичи.	Содержание		8	
	24	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок из мяса, домашней птицы, кролика, дичи..	2	2
	25	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	26	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
	27	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Практические занятия		8	2- 3
	40	Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	41	Составление схем безопасной эксплуатации жарочных шкафов.	2	
	42	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации жарочного шкафа.	2	
43	Составление схем безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2		
Тема 1.6. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание		8	2
	28	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	29	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	30	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
	31	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Практические занятия		8	2-3
	44	Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	45	Составление схем безопасной эксплуатации фритюрниц	2	
46	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы.	2		

	47	Составление схем безопасной эксплуатации электрогриля.	2	
Тема 1.7. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов яиц, творога, сыра.	Содержание		8	2
	32	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок из яиц, творога, сыра.	2	
	33	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки яиц, творога, сыра.	2	
	34	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
	35	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Практические занятия		8	2-3
	48	Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	2	
	49	Составление схем технологического цикла и отработка умений по обработке яиц.	2	
	50	Составление схем технологического цикла по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов.	2	
	51	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов	2	
Тема 1.8. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание		8	2
	36	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок из круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	37	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и приготовления круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	38	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
	39	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Практические занятия		8	2-3
	52	Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	53	Составление схем технологического цикла по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов.	2	
	54	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов	2	

	55	Отработка практических умений эксплуатации мармитов.	2	
Промежуточная аттестация в форме итогового контроля - экзамен				
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			32	3
<p>1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>3) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>4) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>5) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>6) Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1:</p> <p>Презентация на тему: «Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей»</p> <p>Презентация на тему: «Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы»</p> <p>Презентация на тему: «Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса»</p> <p>Презентация на тему: «Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы»</p> <p>Презентация на тему: «Технологический цикл подготовки рыбы к фаршировке».</p>				
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			80	
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			62	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	Содержание		2	2
	1	Технологический процесс приготовления бульонов и отваров. Правила, режим варки. Нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2	
	Практические занятия		4	2-3
	1	Составление технологических схем приготовления бульонов.	2	
Тема 2.2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов	Содержание		4	2
	2	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов.	2	
	3	Приготовление подготовка к реализации заправочных супов.	2	

разнообразного ассортимента.	Практические занятия		6	2-3
	3	Составление технологических схем приготовления борщей	2	
	4	Составление технологических схем приготовления щей	2	
	5	Составление технологических схем приготовления рассольников	2	
Тема 2.3. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание		4	2
	4	Классификация, ассортимент горячих соусов. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов	2	
	5	Приготовление подготовка к реализации горячих соусов	2	
	Практические занятия		4	2-3
	6	Составление технологических схем приготовления красного основного и его производных	2	
	7	Составление технологических схем приготовления соуса белого основного и его производного	2	
Тема 2.4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов	Содержание		2	2
	6	Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов	2	
	Практические занятия		6	2-3
	8	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	2	
	9	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	2	
	10	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		4	2
	7	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп,	2	
	8	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	2	
	Практические занятия		4	2-3
	11	Составление технологических схем приготовления блюд из круп (решение задач)	2	
	12	Составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий, из бобовых.	2	
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание		2	2
	9	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	2	
	Практические занятия		6	2-3
	13	Составление технологических схем приготовления блюд из яиц	2	
	14	Составление технологических схем приготовления блюд из творога,	2	
	15	Составление технологических схем приготовления блюд из сыра	2	
Тема 2.7. Процессы	Содержание		2	2

кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы	10	Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы	2	
	Практические занятия		4	2-3
	16	Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы	2	
	17	Составление технологических схем приготовления блюд из котлетной рыбной массы.	2	
Тема 2.8. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		2	2
	11	Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Практические занятия		6	2-3
	18	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса.	2	
	19	Составление технологических схем приготовления блюд из натуральной рубки.	2	
	20	Составление технологических схем приготовления блюд из котлетной массы	2	
Промежуточная аттестация в форме итогового контроля - экзамен				
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК. 02. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			18	3
<p>1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>3) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>4) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>5) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>6) Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 2:</p> <p>Презентация на тему: «Блюда из овощей» Презентация на тему: «Блюда из рыбы» Презентация на тему: «Блюда из мяса» Презентация на тему: «Блюда из домашней птицы»</p>				
Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Виды работ:			180	3

Инструктаж по технике безопасности в учебном цехе. Организация рабочего места повара.	6	
Отработка приемов приготовления бульоны и отвары.		
Отработка приемов приготовления заправочных супов: щей.	6	
Отработка приемов приготовления борщей.	6	
Отработка приемов приготовления рассольников	6	
Отработка приемов приготовления картофельных супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	6	
Отработка приемов приготовления солянок, прозрачных супов, супов-пюре.	6	
Отработка приемов приготовления молочных и сладких супов	6	
Отработка приемов приготовления холодных супов	6	
Отработка приемов приготовления красного основного соуса и его производных	6	
Отработка приемов приготовления белого основного соуса и его производных	6	
Отработка приемов приготовления молочных, сметанных, сладких соусов	6	
Отработка приемов приготовления холодных соусов, масляных смесей.	6	
Отработка приемов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей	6	
Отработка приемов приготовления горячих блюд и гарниров из круп	6	
Отработка приемов приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	6	
Отработка приемов приготовления горячих блюд, закусок из яиц.	6	
Отработка приемов приготовления горячих блюд, закусок из творога и сыра.	6	
Отработка приемов приготовления кулинарных изделий из муки.	6	
Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из жареной, тушеной запечённой рыбы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из фаршированной рыбы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из отварного мяса и домашней птицы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из жареного мяса и домашней птицы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из тушеного мяса и домашней птицы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из запеченного мяса и домашней птицы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из натуральной рубки.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из котлетной массы.	6	
Отработка приемов приготовления блюд из субпродуктов.	4	

Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).	2	
<i>Производственная практика ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	216	3
<i>Виды работ:</i>		
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления бульонов: костного, мясо-костного.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления бульонов: из птицы, из рыбы.	6	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления бульонов, отваров и простых супов.	6	
Отработка практических навыков приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.	6	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров и простых супов.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации соусов мясных красных. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации соусов белых на мясном бульоне. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации соусов на рыбном бульоне. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации соусов грибных молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации соусов, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации супов заправочные (борщи). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов (щи). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов (рассольники). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов (солянки). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов (картофельные с овощами). Оценка качества готовых блюд.	6	

Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов, с крупами. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления простых супов с бобовыми и макаронными изделиями. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов: молочные (с крупой, с макаронными изделиями). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов: молочные (с овощами). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из разных овощей). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из птицы). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из рыбы). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из отварной (припущенной) рыбы.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из жареной рыбы.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из тушеной, запечённой рыбы.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из фаршированной рыбы	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из рыбной котлетной массы	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из котлетной массы.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из натурально рубленого мяса	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации фаршированных блюд из котлетной массы.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из субпродуктов	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из отварной и припущенной домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из жареной домашней птицы	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации тушеных и запеченных блюд из птицы	6	
Отработка практических навыков приготовления и презентации блюд из кролика.	4	
Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).	2	
Всего	696	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Плита индукционная (односекционная)- 5

Плита индукционная (четырёхсекционная)- 1

Пароконвектомат – 1

Набор посуды для индукционных плит

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина PhilipsSAECORI 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.

Водоумягчитель воды – 1

Вытяжка

Набор гастроемкостей для пароконвектомата – 10 шт

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,

Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски 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, металлические, кисти силиконовые.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник Издательский центр «Академия», 2016 -320с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2016. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. 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.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.

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

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

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

<https://base.garant.ru/4178234/>

<https://base.garant.ru/12125153/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;">ПК 2.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах,</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее 	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01.</p> <p>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: наблюдение и 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.</p> <p>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 	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по

	параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

деятельности		
<p align="center">ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</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; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	