Министерство образованияКрасноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____
«_____» _____2018 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

По программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля
43.02.15Поварское и кондитерское дело

**2018**

**СОДЕРЖАНИЕ**

ст

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применениянрограммы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОССПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015г. № 610н.); 4-йи 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015г. №597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015г. № 914н. ); 4-й и 5-й уровни квалификации.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организации и ведения 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 профессиональные компетенции:

ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментов соответствии с инструкциями и регламентами

ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК2.4.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.

ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и зяиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК2.6.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

ПК2.7.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

ПК2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварскоеи кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

| 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 поддержание 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 |

## 1.3.Спецификация профессиональных компетенций

| Формируемые компетенции | Название раздела | | |
|---|---|---|---|
| | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
| Раздел модуля 1.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | |
| ПК 2.1. -2.8 | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | - оценить наличие ресурсов;<br>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство-во по количеству и качеству в соответствии потребностями и имеющимися условиями хранения;<br>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. | - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>- санитарно-гигиени-ческие требования к процессам производ-ства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа оценки и управления опасными факторами (система ХАССП |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Распределение заявок и проведение инструктажа на рабочем месте повара | - распределять обязанности между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;<br>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте- | (НАССР));<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- организация работы по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчинен-ними;<br>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;<br>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;<br>- последовательность выполнения технологических операций;<br>- современные инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>- возможные последствия нарушения требований санитарии |
| | Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями | - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ, требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;<br>- контролировать своевременность текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | и гигиены;<br>- правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>- правила утилизации отходов;<br>- виды, назначение упаковочных материалов<br>- способы хранения пищевых продуктов;<br>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>- условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;<br>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;<br>- правила оформления заявок на склад. |
| Раздел модуля. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента. | | | |
| 2.1,2.2,2.8 | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания | - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции | к ним;<br>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- варианты побора пряностей и приправ;<br>-ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;<br>-виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>-правилами охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной |
| | Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>- 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<br>- организовывать приготовление, готовить супы соусы, горячие блюда изовощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>-обеспечить безопасность готовой горячей кулинарной продукции;<br>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>- оценивать качество органолептическим способом;<br>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | продукции сложного ассортимента;<br>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| Раздел модуля. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктови дополнительных ингредиентов;<br>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерениепродуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции | - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>- варианты подбора пряностей и приправ;<br>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;<br>-виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>-правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к |
| | Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | - Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>- адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа. Использованием сезонных видов сырья,, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаи- | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | мозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д<br>- организовывать приготовление, готовить супы соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>-обеспечить безопасность готовой горячей кулинарной продукции;<br>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>- оценивать качество органолептическим способом;<br>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | безопасности;<br>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;<br>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Раздел модуля. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | | | |
| | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов<br><br>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции<br>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особеннос- | - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>- варианты подбора пряностей и приправ;<br>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;<br>-виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>-правила охлаждения и замораживания, размораживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | тями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д<br>- организовывать приготовление, готовитьсупы соусы, горячиеблюда изовощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>-обеспечить безопасность готовой горячей кулинарной продукции;<br>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>- оценивать качество органолептическим способом;<br>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;<br>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;<br>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Раздел модуля. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | | | |
| | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции | - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>- варианты подбора пряностей и приправ;<br>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | контролировать, осуществлятьвыбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>- **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<br>- **организовывать приготовление, готовить** супы соусы, горячиеблюда изовощей, грибов, круп,бобовых, макаронныхизделий, яиц, творога, сыра, муки,рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, птицы, дичи сложногоассортиментав соответствиис рецептурой, сучетом особенностейзаказа, способа подачиблюд, требований к качествуи безопасности готовой продукции;<br>- **минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>**-обеспечить безопасность готовой** горячей кулинарной продукции;<br>- **определять степень** готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, | варианты их использования;<br>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;<br>-виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>-правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;<br>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;<br>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | кулинарные изделия и закуски;<br>- оценивать качество органолептическим способом;<br>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | | | |
| | Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых | - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать | - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов<br><br>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции контролировать, осуществлятьвыбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>- 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<br>- организовывать приготовление, готовитьсупы соусы, горячиеблюда изовощей, | брендовых, региональных;<br>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>- варианты подбора пряностей и приправ;<br>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;<br>-виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>-правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | грибов, круп,бобовых, макаронныхизделий, яиц, творога, сыра, муки,рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, птицы, дичи сложногоассортиментав соответствиис рецептурой, сучетом особенностейзаказа, способа подачиблюд, требований к качествуи безопасности готовой продукции;<br>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>-обеспечить безопасность готовой горячей кулинарной продукции;<br>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>- оценивать качество органолептическим способом;<br>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; | - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;<br>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |

## 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 | | | | Самостоятельная работа |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов | Учебная, час | Производственная, час | |
| ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 72 | 66 | 16 | - | - | 6 |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов сложного ассортимента | 21 | 18 | 9 | - | - | 3 |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 | Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | 14 | 11 | 5 | - | - | 3 |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10 | Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, сыра сложного ассортимента | 27 | 24 | 13 | - | - | 3 |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, | Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного | 20 | 15 | 7 | - | - | 5 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **9,10** | **сырья сложного ассортимента** | | | | | | |
| **ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10** | **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента** | **34** | **28** | 13 | **-** | **-** | **6** |
| | **Экзамен по МДК** | **3** | **3** | | | | |
| | **Консультации** | **6** | **6** | | | | |
| **ПК 2.1-2.8** | **Учебная и производственная практика** | **216** | | | **72** | **144** | **-** |
| | **Экзамен по модулю** | **8** | | | | | |
| | **Всего:** | **421** | **171** | 63 | **72** | **144** | **26** |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортименте** | | **72** |
| **МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента** | | **72** |
| **Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок** | **Содержание** | |
| | 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. | 8 |
| | 2. Формирование качества кулинарной продукции. | |
| | 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| | **Практические и лабораторные работы:** не предусмотрены | |
| **Тема 1.2. Понятие кулинарной обработки продуктов** | **Содержание** | 8 |
| | 1.Способы кулинарной обработки продуктов. | |
| | 2. Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов | |
| | 3. Функционально-технологически свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки | |
| | **Практические и лабораторные работы:** не предусмотрены | |
| **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов** | **Содержание** | 9 |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | |
| | 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | |
| | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | |

| | | |
|---|---|---|
| **сложного ассортимента** | **Практические и лабораторные занятия** | **6** |
| | **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | 2 |
| | **Практическое занятие 2**. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | 2 |
| | **Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | 2 |
| **Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов** | **Содержание** | 6 |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | |
| | 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос | |
| | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **4** |
| | **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов | 2 |
| | **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов для соусов и горячих соусов | 2 |
| **Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | **Содержание** | 19 |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | |
| | 2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос | |
| | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **6** |
| | **Практическое занятие 6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 2 |
| | **Практическое занятие 7.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | |
| | **Практическое занятие 8.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | 2 |
| **Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1.**<br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 6 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов сложного ассортимента** | | **21** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **21** |
| **Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров** | **Содержание** | |
| | 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос | 1 |
| | **Практические и лабораторные занятия:** | **1** |
| | **Практическое занятие 9.** Расчет количества сырья для приготовления супов различного ассортимента | 1 |
| **Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента** | **Содержание** | |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам | 4 |
| | 2. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **4** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Лабораторное занятие 1.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | 4 |
| **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов сложного ассортимента** | **Содержание** | 2 |
| | 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **2** |
| | **Лабораторное занятие 2.** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | 1 |
| | **Лабораторное занятие 3.** Приготовление, оформление и отпуск вегетарианских и диетических супов разнообразного ассортимента | 1 |
| **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни** | **Содержание** | 2 |
| | 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | |
| | **Практические и лабораторные работы** | **2** |
| | **Лабораторное занятие 4.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | 2 |
| **Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2.**<br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 3 |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента** | | **14** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **14** |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов** | **Содержание** | |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства | 1 |
| | **Практические и лабораторные работы:** не предусмотрены | |
| **Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов** | **Содержание** | |
| | 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам | |
| | 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов | 3 |
| | 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного белого основного и его производных. | |
| | 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | |
| | **Практические и лабораторные работы** | **4** |
| | **Практическое занятие 10.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции и ассортимента | 1 |
| | **Лабораторное занятие 5.** Приготовление и подготовка к использованию соусов красного и белого основных | 2 |
| | **Лабораторное занятие 6.** Приготовление и подготовка к использованию соуса молочного различной консистенции, соусов грибного и сметанного | 1 |
| **Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках** | **Содержание** | |
| | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов | 2 |
| | 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения десертных, вегетарианских и диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практические и лабораторные занятия** | **1** |
| | **Лабораторное занятие 7.** Приготовление, подготовка к хранению и использованию соусов на сливках и яично-маслянных, вегетарианских и диетических | 1 |
| **Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 3**<br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | 3 |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента** | | **27** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **27** |
| **Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, яиц, творога, теста, сыра** | **Содержание** | 3 |
| | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. | |
| | 2. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фаршированиe, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ варка. Методы приготовления грибов | |
| | 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **6** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие 11.** Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 1 |
| | **Лабораторное занятие 8.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | 1 |
| | **Лабораторное занятие 9.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | 2 |
| | **Лабораторное занятие 10.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов | 2 |
| **Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий** | **Содержание** | 4 |
| | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. | |
| | 2. Правила варки каш, бобовых. Расчет количества круп, и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Блюд из бобовых Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов | |
| | 3 Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **3** |
| | **Лабораторное занятие 11.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 3 |
| **Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра** | **Содержание** | 2 |
| | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного | |

| | | |
|---|---|---|
| | порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. | |
| | 2. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **2** |
| | **Лабораторное занятие 12.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра | 2 |
| **Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки** | **Содержание** | 2 |
| | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. | |
| | 2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **2** |
| | **Лабораторное занятие 13.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки | 2 |
| **Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 4**<br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | 3 |

| | | |
|---|---|---|
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента** | | **26** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **19** |
| **Тема 5.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья** | **Содержание** | |
| | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья . Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа | 1 |
| | **Практические и лабораторные занятия:** | **1** |
| | **Практическое занятие 12.** Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов | 1 |
| **Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья** | **Содержание** | |
| | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | |
| | 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 7 |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **6** |
| | **Лабораторная работа 14.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы | 4 |
| | **Лабораторная работа 15.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | 2 |
| **Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 5**<br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | 5 |

| | | |
|---|---|---|
| Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента** | | **43** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **36** |
| **Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика** | **Содержание** | |
| | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа | 1 |
| | **Практические и лабораторные работы:** | **1** |
| | **Практическое занятие 13.** Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом взаимозаменяемости продуктов | 1 |
| **Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов** | **Содержание** | |
| | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | 9 |
| | 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | |

| | | |
|---|---|---|
| | 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.<br>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **6** |
| | **Лабораторное занятие 16.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | 4 |
| | **Лабораторное занятие 17.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде | 2 |
| **Тема 6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика** | **Содержание** | 5 |
| | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | |
| | 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **6** |
| | **Лабораторное занятие 18.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 6 |
| **Консультации** | | 6 |
| **Экзамен по МДК** | | 3 |
| **Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 6**<br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | 6 |

| | |
|---|---|
| Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | |
| **Учебная практика по ПМ.02**<br>**Виды работ:**<br>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическим и требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организацияих хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичии кролика для приготовления сложных горячих блюд. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.<br>3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюди из овощей. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибови сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов и сыра.<br>4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса..<br>5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы, кролика и дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы, кролика и дичи.<br>6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы.<br>7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к | 72 |

| | |
|---|---|
| безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>8. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.<br>9. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование),сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02**<br>**Виды работ :**<br>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания –базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.<br>4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания –базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.<br>5. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.<br>6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.<br>7. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности сложных горячих соусов. | 144 |

| | |
|---|---|
| 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра.<br>9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий<br>10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.<br>11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.<br>12. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из дичи.<br>13. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика.<br>14. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.<br>15. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований побезопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>16. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>17. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовность к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>18. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса ,до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)<br>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос<br>20. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>21. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),стандартами чистоты.<br>22. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, | |

| | |
|---|---|
| кулинарных изделий сложного ассортимента.<br>23. Проведение текущей уборки рабочего места поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | |
| **Экзамен по модулю** | **8** |
| **Всего** | **421** |

# 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кухни ресторана.

Оснащение кабинета

1.Столы ученические лекционные – 12 шт.
2.Стул ученический – 24 шт.
3.Стол учительский – 1 шт.
4. Шкаф – 2 шт.
5. Доска классная – 1 шт.
6. Альбомы полуфабрикатов и блюд
7. Набор плакатов по механическому, тепловому и холодильному оборудованию
8. Буфет – 1 шт
9. Муляжи блюд

Оснащение учебной кухни ресторана

1.Пароконвектомат – 1 шт
2. Шкаф жарочный ЭШФ-2, 2секц. 3 прот. 470*580 10кВт -1 шт
3.Шкаф жарочный – ШЖЭ -2 – 1 шт
4. Микроволновая печь - 1 шт
5. Расстоечный шкаф – 1 шт
6. Электроплита ПЭМ-4-010 380В 17+2кВт 240кг - 1 шт.
7. Электроплита ПЭ-2/9380В 9+1кВт125кг
8. Плита индукционная - 14 шт
9. Электофритюрница – 1 шт
10. Электрогриль жарочная поверхность – 1 шт
11. Электрогриль саламандер – 1 шт
12.Плита Wok – 1 шт
13. Электроблинница - 2 шт
14. Электромармиты – 1 шт
15. Шкафы холодильные бытовые – 4 шт
16. Прилавок низкотемпературный – 1 шт
17. Шкаф шоковой заморозки – 1 шт
18. Льдогенератор – 1 шт
19. Гранитор – 1 шт
20. Охлаждаемый прилавок-витрина – 1 шт
21. Стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт
22. Тестораскаточная машина – 1 шт
23. Миксер планетарный 5 л – 2 шт
24. Диспансер для подогрева терелок – 1 шт
25. Блендер ручной – 1 шт
26. Мясорубка – 1 шт
27. Слайсер – 1 шт
28. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт

29. Куттер – 1 шт
30. Процессор кухонный – 1 шт
31. Овощерезка – 1 шт
32. Привод универсальный с механизмами для нарезки и протирания – 1 шт
33. Соковыжималка для цитрусовых – 1 шт
34. Стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт
35. Барная станция для порционирования соусов – 1 шт
36. Набор инструментов для карвинга – 2 шт
37. Машина посудомоечная – 1 шт
38. Стеллажи – 2 шт
39 Ванна моечная двухсекционная – 1 шт
40.Ванна моечная трехсекционная – 1 шт
41. Овоскоп – 1 шт
42. Нитраттестер – 1 шт
43. Термометр со щупом – 1 шт
44. Инфракрасный термометр – 1шт
45. Набор инструментов для карвинга – 2 шт
46. Наборы кухонной посуды
47. Наборы столовой посуды
48. Наборы приспособлений, кухонного инвентаря и инструментов для повара.
49. Формы для запекания.
50. Гастроемкости для хранения полуфабрикатов
51. Стол производственный СР-2/1500/700 – 4 шт.
52. Стол производственный СР-3/1200/700 – 5 шт.
53. Стол для заполнения дневников -1 шт.
54. Стулья – 10 шт
55. Технологические карты
56. Калькуляционные карты
57. Набор плакатов
58. Дидактические материалы по Технологии приготовления кулинарной продукции

**3.2.Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**

***Основныеисточники:***


1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2017.


***Дополнительная литература:***


1. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «повар». В 4-х частях: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2007.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. ИЦ «Академия». 2005.

3. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2013.
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие. ИЦ «Мастерство». 2001.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник. ИЦ «Академия». 2013.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2001.
7. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2003.
9. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2013.

***Нормативные документы***

1.Федеральныйзаконот 29.11.2012№273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.Федеральныйгосударственныйобразовательныйстандарт СПО по профессии 19.01.17«Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,

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

4.Профессиональныйстандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. № 597н.

5.Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООПСПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащихпопрофессии19.01.17«Повар, кондитер»

***Интернет-ресурсы:***

1.http://art-cooking.ru
2.http://supercook.ru/russian/rus-28.html
3.www.chefs.ru
4.www.povarenok.ru 5.www.supercook.ru

**3.3.Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ02 .Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ обще профессиональных дисциплин: ОП01 .Микробиология, физиология питания,

санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль за пасов и сырья, ОП.03 .Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, в неаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением исподключениемкинформационно-телекоммуникационнойсети«Интернет»,атакже наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практик ориентированную подготовку обучающихся. Приреализации программы ПМ.02. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5.ФГОССПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующихорганизаций.Порезультатампрактикипредставляетсяотчёт,который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебной методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступ о каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатным и изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине обще профессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд у комплектован печатными изданиями (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения обще профессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижениезапланированныхпоотдельнымдисциплинам,модулямипрактикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзамено-милидифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций(групповые,индивидуальные,письменные,устные) определяются образовательной организацией.

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

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

**3.4.Кадровоеобеспечениеобразовательногопроцесса**

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программе повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области

Профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5ФГОССПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к цело численным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15Поварскоеи кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (В ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| **Профессиональные компетенции** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
|---|---|---|---|
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | |
| ПК 2.1 – 2.8. | Знания:<br>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП(НАССР));<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- методы контроля качества сырья продуктов, качества выполненных работ подчиненными;<br>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;<br>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;<br>- последовательность выполнения технологических операций;<br>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;<br>- правила безопасного хранения и | **Текущий контроль** при проведении:<br>- письменного/устного опроса;<br>- тестирования;<br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоритической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация** в форме экзаменов по МДК в виде:<br>- устных ответов<br>-тестирование | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов<br>Не менее 75 % правильных ответов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>- правила утилизации отходов;<br>- виды, назначение упаковочных материалов,<br>- способы хранения пищевых продуктов;<br>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>- условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;<br>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;<br>- правила оформления заявок на склад | | |
| | Умения:<br>- оценивать наличие ресурсов;<br>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производства по количеству и качеству в соответствии с потребностями имеющимися условиями хранения;<br>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим / лабораторным занятиям;<br>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br><br>Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических / лабораторных занятий, учебной и производственной практики<br><br>**Промежуточная аттестация:**<br>Экспертная оценка выполнения практических заданий экзамене по МДК;<br>-Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике<br><br>**Итоговый контроль:**<br>-экспертная оценка форсированности ПК и ОК на демонстрационномэкз | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов соответствия требования<br><br>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.<br>- Точность оценки<br>-Соответствия требованиям инструкций, регламентов<br>- Рациональность действий и т.д.<br><br>- Адекватность, |
| | Действия:<br>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами планом работы<br>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара<br>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями<br>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификации;<br>-объяснять правило и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования<br>-разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара<br>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкции, регламентов, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | стандартов чистоты;<br>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;<br>-контролировать своевременность текущей уборке рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>- контролировать соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте<br>-контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранения кухонной посуды и производственного инвентаря;<br>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | амене | оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.<br>- Точность оценки<br>-Соответсвия требованиям инструкций, регламентов<br>- Рациональность действий и т.д.<br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| Раздел модуля. Ведения процесса приготовления, творческая оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента<br>Раздел модуля. Ведения процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента<br>Раздел модуля. Ведения процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента<br>Раздел модуля. Ведения процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента<br>Раздел модуля. Ведения процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента<br>Раздел модуля. Ведения процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | | | |
| ПК 2.1. 2.2, 2.8 | **Знания:**<br>-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд,<br>−правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>−нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>-пищевая, энергетическая ценность сырья, | **Текущий контроль** при проведении:<br>- письменного/устного опроса;<br>- тестирования;<br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,<br><br>**Промежуточная аттестация** в форме | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-варианты подбора пряностей и приправ;<br>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции и цвета;<br>-виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>-правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требования безопасности;<br>- температурный режим, последователь-ность выполнения технологических операций;<br>-современные инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>-способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента<br>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологического оборудования, но-вых видов пищевых продуктов полуфаб-рикатов промышленного производства | экзаменов по МДК в виде:<br>- письменных/устных ответов<br>-тестирование | адекватность результатов поставленным и целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов<br>Не менее 75 % правильных ответов |
| | **Умения:**<br>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве<br>-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-сочетать основные продукты с дополни--тельными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим / лабораторным занятиям;<br>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br><br>Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических / лабораторных занятий, учебной и производственной | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов соответствия требования<br><br>-<br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции<br>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использования сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи формой и способом обслуживания и т.д.;<br>-организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии рецептурой, с учетом особенностями заказа, способы подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>-минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>-обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;<br>-определять степень готовности, доводить до вкуса супы. супы, соусы, горячее блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>-оценивать качество органолептическим способом;<br>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;<br>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; | практики<br><br>**Промежуточная аттестация:**<br>Экспертная оценка выполнения практических заданий экзамене по МДК;<br>-Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике<br><br>**Итоговый контроль:**<br>-экспертная оценка форсированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | техник, последовательность действий и т.д.<br>- Точность оценки<br>-Соответствия требованиям инструкций, регламентов<br>- Рациональность действий и т.д.<br><br>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.<br>- Точность оценки<br>-Соответствия требованиям инструкций, регламентов<br>- Рациональность действий и т.д.<br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | **Действия:**<br>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевым продуктам<br>Контроль и ведение процессов приготовление горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | | |