ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № 31 к ООП СПО (ППКРС)

по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2017 г.

Рабочая программа ПМ. 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основе примерной основной образовательной программы, среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331(дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик:Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»).

Разработчик:

Федосенко Ирина Петровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж»

Рассмотрена на ЦМК (МК) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_

Председатель ЦМК (МК)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Утверждаю»

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Ширшов

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 42 |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** | 58 |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 64 |
| 1. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП** | 82 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | Общие компетенции |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих | Подготовка, уборка рабочего места повара при  выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок | Визуально проверять  чистоту и исправность  производственного  инвентаря, кухонной  посуды, инструментов перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы  в соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты.  Проводить текущую  уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие  средства.  Владеть техникой  ухода за  весоизмерительным  оборудованием.  Мыть вручную и в  посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную  посуду и производственный  инвентарь в соответствии  со стандартами | Требования охраны труда, пожарной  безопасности и  производственной  санитарии в организации  питания.  Виды, назначение,  правила безопасной  эксплуатации технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, инструментов,  весоизмерительных  приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ  по приготовлению  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Последовательность  выполнения  технологических  операций, современные  методы приготовления  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и  нормативно- техническая  документация,  используемая при  приготовлении горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок.  Возможные  последствия нарушения  санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и  дезинфицирующих |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |  | чистоты.  Соблюдать правила  мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия  хранения кухонной  посуды, инвентаря,  инструментов. | средств, предназначенных для последующего  использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение  упаковочных  материалов, способы  хранения пищевых  продуктов.  Виды, назначение  оборудования,  инвентаря посуды,  используемых для  порционирования  (комплектования)  готовых горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок.  Способы и правила  порционирования  (комплектования),  упаковки на вынос  готовых горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок.  Условия, сроки,  способы хранения  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок. |
| Подбор, подготовка к работе, проверка  технологического  оборудования,  производственного инвентаря, инструментов,  весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование,  Производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с  видом работ в зоне по  приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Подготавливать к  работе, проверять  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты,  весоизмерительные  приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать,  Подготавливать материалы, посуду,  оборудование для  упаковки,  хранения  готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Рационально  организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива.  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 07  Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы экологической | Правила экологической безопасности при ведении |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте | безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 2*.* Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | Подготовка основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Оценивать наличие,  подбирать в соответствии  с технологическими  требованиями, оценивать  качество и безопасность  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов.  Организовывать их  хранение до момента  использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять  продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с  рецептурой.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в соответствии  с нормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью.  Использовать  региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Оформлять заявки на  продукты, расходные материалы, | Правила выбора  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов с учетом  их сочетаемости,  взаимозаменяемости.  Критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов,  используемых для  приготовления  бульонов, отваров,  холодных и горячих  супов. Ассортимент,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов.  Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов. Ассортимент,  рецептуры, пищевая  ценность, требования к  качеству, методы  приготовления  бульонов, отваров, супов  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных,  вегетарианских, для  диетического питания.  Температурный  режим и правила  приготовления  бульонов, отваров,  холодных и горячих  супов.  Виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | необходимые  для приготовления  бульонов, отваров,  холодных и горячих супов. | технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, инструментов,  посуды, используемых при приготовлении  бульонов, отваров, холодных и горячих  супов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика,  кулинарное использование  пряностей, приправ,специй.  Хранение, отпуск бульонов, отваров,  холодных и горячих супов.  Проверять качество  готовых бульонов,  отваров, холодных и  горячих супов перед  отпуском, упаковкой на  вынос.  Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески  оформлять бульоны,  отвары, супы для подачи с учетом рационального  использования ресурсов. |
|  | Приготовление бульонов,  отваров, горячих супов разнообразного  ассортимента | Выбирать, применять,  комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с  учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов  и полуфабрикатов,  требований рецептуры,  последовательности  приготовления,  особенностей заказа.  Рационально  использовать продукты,  полуфабрикаты.  Соблюдать  температурный и | Ассортимент,  рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов  разнообразного ассортимента, в том  числе региональных,  вегетарианских, для  диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления  бульонов, отваров, холодных и горячих  супов.  Виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку  продуктов в соответствии с изменением выхода  бульонов, отваров, супов.  Определять степень  готовности бульонов,  отваров, супов.  Доводить бульоны,  отвары, супы до вкуса, до определенной  консистенции.  Владеть техниками приемами приготовления холодных и горячих  супов.  Подбирать гарниры к  бульонам, холодным,  сладким супам.  Соблюдать санитарно-гигиенические  требования в процессе  приготовления пищи.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в процессе  приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм  взаимозаменяемости.  Выбирать, подготав­ли­вать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование. | производственного  инвентаря,  инструментов,  посуды,  используемых при  приготовлении  бульонов, отваров, холодных и горячих  супов.  Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика,  кулинарное использование  пряностей, приправ, специй. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Хранение, отпуск  бульонов, отваров,  холодных и горячих супов | Проверять качество  готовых бульонов,  отваров, холодных и  горячих супов перед  отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать  температуру подачи  бульонов, отваров, супов на раздаче.  Порционировать,  сервировать и творчески  оформлять бульоны,  отвары, супы для подачи с учетом рационального  использования ресурсов, соблюдением требований  по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход  бульонов, отваров, супов при их порционировании  (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить Свежеприготовленные, охлажденные и  замороженные бульоны, отвары, супы с учетом  требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учётом требований к  безопасности готовой  продукции. | Техника  порционирования,  варианты оформления  бульонов, отваров, супов  для подачи.  Виды, назначение  столовой посуды для  отпуска с раздачи,  прилавка, термосов,  контейнеров для отпуска  на вынос бульонов,  отваров, супов  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных.  Методы сервировкии подачи, температура  подачи бульонов,  отваров, супов  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных.  Правила  разогревания  охлажденных,  замороженных  бульонов, отваров,  супов.  Правила  охлаждения,  замораживания и  хранения бульонов,  отваров, супов.  Требования к  безопасности хранения  готовых бульонов,  отваров, супов.  Правила маркирования  упакованных бульонов,  отваров, супов, правила  заполнения этикеток |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | Выбирать контейнеры, упаковочные  материалы, эстетично  упаковывать готовые  горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования. |  |
|  | Взаимодействие с  потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи | Рассчитывать  стоимость бульонов,  отваров, супов.  Вести учет  реализованных бульонов, отваров, супов.  Поддерживать визуальный контакт с  потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать  потребителей, оказывать им помощь в выборе  бульонов, отваров, супов на раздаче.  Разрешать проблемы  в рамках своей  компетенции | Ассортимент и цены  на бульоны, отвары,  супы.  Правила общения с  потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном  языке.  Техника общения,  ориентированная на  потребителя |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном иили социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |  |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива.  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 3.Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного | Подготовка основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Оценивать наличие,  подбирать в соответствии  с технологическими  требованиями, оценивать качество и безопасность  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов.  Организовывать их | Правила выбора  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов с учетом расходные  материалы, необходимые  для приготовления  горячих соусов  их сочетаемости,  взаимозаменяемости.  Критерии оценки |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами,  ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |  | хранение до момента  использования.  Выбирать,  подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять  продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с  рецептурой.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в соответствии  с нормами закладки,  особенностями заказа, сезонностью.  Использовать  региональные, сезонные продукты для  приготовления горячих соусов.  Оформлять заявки на  продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления  горячих соусов | качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов,  используемых для  приготовления горячих  соусов.  Ассортимент,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов.  Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов |
|  | Приготовление горячих соусов разнообразного  ассортимента | Выбирать, применять,  комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа  питания, вида и  кулинарных свойств  используемых продуктов и соусных  полуфабрикатов,  требований рецептуры,  последовательности  приготовления,  особенностей заказа.  Рационально  использовать  продукты, соусные  полуфабрикаты.  Соблюдать  температурный и  временной режим  процессов приготовления. | Ассортимент,  рецептуры, пищевая  ценность, требования к  качеству, методы  приготовления горячих  соусов разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных,  вегетарианских, для  диетического питания.  Температурный  режим и правила  приготовления горячих  соусов.  Виды, назначение и  правила безопасной приготовлении горячих соусов.  Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов.  Ассортимент,  эксплуатации  технологического |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | Изменять закладку с изменением выхода  соусов.  Определять степень  готовности соусов.  Доводить соусы до вкуса, до определенной  консистенции.  Владеть техниками,  приемами приготовления  горячих соусов.  Соблюдать  санитарно-гигиенические  требования в процессе  приготовления пищи.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в процессе  приготовления горячих соусов с учетом норм  взаимозаменяемости.  Выбирать,  подготавливать и  использовать при  приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их  взаимозаменяемости,  сочетаемости с  основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты, посуду. | оборудования,  производственного инвентаря,  инструментов,  посуды, используемых при характеристика,  кулинарное использование  пряностей, приправ,  специй. |
|  | Хранение, отпуск горячих соусов | Проверять качество  готовых горячих соусов перед отпуском.  Поддерживать  температуру подачи  горячих соусов на | Техника  порционирования,  варианты оформления  тарелок горячими  соусами для подачи.  Виды, назначение  столовой посуды для |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | раздаче.  Порционировать,  сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального  использования ресурсов, соблюдением требований  по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход  горячих соусов при их порционировании  (комплектовании).  Охлаждать и  замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к  безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по  безопасности,  соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к  безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично  упаковывать готовые  горячие соусы на вынос и для транспортирования | отпуска с раздачи,  прилавка, термосов,  контейнеров для отпуска  на вынос горячих соусов  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных. Методы сервировки  и подачи горячих  соусов.  Температура подачи  горячих соусов  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных.  Правила  разогревания  охлажденных,  замороженных соусов.  Правила охлаждения,  замораживания и  хранения соусов.  Требования к  безопасности хранения  готовых горячих соусов.  Правила маркирования  упакованных горячих  соусов, правила  заполнения этикеток |
|  | Взаимодействие с  потребителями при отпуске продукции с  прилавка/раздачи | Рассчитывать  стоимость горячих соусов.  Вести учет реализованных с раздачи горячих | Ассортимент и цены  на горячие соусы.  Правила торговли.  Правила поведения,  степень ответственности  за правильность |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | соусов.  Поддерживать  визуальный контакт с  потребителем.  Владеть  профессиональной  терминологией.  Консультировать  потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | расчетов с  потребителями.  Правила общения с  потребителями.  Базовый словарный  запас на иностранном  языке.  Техника общения,  ориентированная на  потребителя |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. |  |  |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива.  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 4.Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного | Подготовка основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Оценивать наличие,  подбирать в соответствии  с технологическими  требованиями, оценивать  качество и безопасность  основных продуктов и дополнительных  ингредиентов.  Организовывать их  хранение до момента  использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав горячих блюд и гарниров из овощей,  грибов, круп, бобовых и  макаронных изделий в соответствии с  рецептурой.  Осуществлять | Правила выбора  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов с учетом  их сочетаемости,  взаимозаменяемости.  Критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов,  используемых для приготовления горячих  блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных  изделий.  Ассортимент,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов.  Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ассортимента. |  | взаимозаменяемость  продуктов в соответствии  с нормами закладки,  особенностями заказа, сезонностью.  Использовать  региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Оформлять заявки на  продукты, расходные  материалы, необходимые для приготовления  горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. |  |
|  | Приготовление горячих  блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных  изделий разнообразного  ассортимента | Выбирать, применять,  комбинировать методы  приготовления горячих блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных  изделий с учетом типа питания, вида и  кулинарных свойств  используемых продуктов  и полуфабрикатов,  требований рецептуры,  последовательности  приготовления,  особенностей заказа.  Рационально  использовать  продукты,  полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим  процессов приготовления.  Изменять закладку | Ассортимент,  рецептуры, пищевая  ценность, требования к  качеству, методы  приготовления горячих  блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных  изделий разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных,  вегетарианских, для  диетического питания.  Температурный  режим и правила  приготовления горячих  блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных  изделий.  Виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  посуды, используемых при |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | продуктов в соответствии  с изменением выхода  блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных  изделий.  Определять степень  готовности блюд и  гарниров из овощей,  грибов, круп, бобовых и  макаронных изделий.  Доводить блюда и  гарниры из овощей,  грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной  консистенции.  Владеть техниками,  приемами приготовления  горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Подбирать соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость  продуктов в процессе  приготовления горячих  блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных  изделий с учетом норм  взаимозаменяемости.  Выбирать,  подготавливать и  использовать при  приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности,  приправы с учетом их  взаимозаменяемости, | приготовлении  горячих блюд и  гарниров из овощей,  грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Нормы  взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент,  характеристика,  кулинарное использование  пряностей, приправ, специй. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | сочетаемости с  основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать.  Технологическое оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты, посуду |  |
|  | Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных  изделий | Проверять качество  готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и  макаронных изделий  перед отпуском,  упаковкой на вынос.  Поддерживать  температуру подачи  горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.  Порционировать,  сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом  рационального  использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход  горячих блюд и гарниров  из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных  изделий при их  порционировании  (комплектовании).  Охлаждать и | Техника  порционирования,  варианты оформления  горячих блюд и  гарниров из овощей,  грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.  Виды, назначение  столовой посуды для  отпуска с раздачи,  прилавка, термосов,  контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей,  грибов, круп, бобовых и макаронных изделий  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных.  Методы сервировки  и подачи горячих блюд и гарниров из овощей,  грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Температура подачи  горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий  разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих  блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных  изделий.  Правила охлаждения, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных изделий с учетом требований к  безопасности пищевых продуктов.  Хранить  свежеприготовленные, охлажденные и  замороженные блюда гарниры из овощей,  грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности,  соблюдением режимов хранения.  Разогревать  охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой  продукции;  Выбирать контейнеры, паковочные материалы, эстетично  упаковывать готовые  горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования | замораживания и  хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Требования к безопасности хранения  готовых горячих блюд и гарниров из овощей,  грибов, круп, бобовых и  макаронных изделий.  Правила  маркирования  упакованных горячих  блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных  изделий, правила  заполнения этикеток |
|  | Взаимодействие с  потребителями при отпуске продукции с  прилавка/раздачи | Рассчитывать  стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Поддерживать | Ассортимент на  горячие блюда и  гарниры из овощей,  грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила общения с  потребителями.  Базовый словарный  запас на иностранном  языке.  Техника общения,  ориентированная на  потребителя |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | визуальный контакт с  потребителем.  Владеть профессиональной  терминологией.  Консультировать  потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,  бобовых и макаронных изделий. Разрешать  проблемы в рамках своей компетенции |  |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. |  |  |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива.  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 5.Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного | Подготовка основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Оценивать наличие,  подбирать в соответствии  с технологическими  требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их  хранение до момента  использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с  рецептурой.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в соответствии | Правила выбора  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов с учетом  их сочетаемости,  взаимозаменяемости.  Критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов, используемых для  приготовления горячих  блюд из яиц, творога,  сыра, муки.  Ассортимент,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости  сырья и продуктов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ассортимента. |  | с нормами закладки,  особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Оформлять заявки на  продукты, расходные  материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц,  творога, сыра, муки. |  |
|  | Приготовление горячих  блюд из яиц, творога,  сыра, муки  разнообразного  ассортимента | Выбирать, применять,  комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,  требований рецептуры,  последовательности  приготовления,  особенностей заказа.  Рационально использовать  продукты,  полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим  процессов приготовления.  Изменять закладку  продуктов в соответствии  с изменением выхода  блюд из яиц, творога,  сыра, муки.  Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Доводить блюд из  яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной | Ассортимент,  рецептуры, пищевая  ценность, требования к  качеству, методы  приготовления горячих  блюд из яиц, творога,  сыра, муки  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных,  вегетарианских, для  диетического питания.  Температурный  режим и правила  приготовления горячих  блюд из яиц, творога,  сыра, муки.  Виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, инструментов,  посуды, используемых при  приготовлении  горячих блюд из яиц,  творога, сыра, муки.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент,  характеристика,  кулинарное  использование  пряностей, приправ,  специй. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | консистенции.  Владеть техниками,  приемами приготовления  горячих блюд из яиц,  творога, сыра, муки.  Подбирать, соусы,  элементы оформления.  Соблюдать  санитарно-гигиенические  требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в процессе  приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм  взаимозаменяемости.  Выбирать,  подготавливать и  использовать при  приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их  взаимозаменяемости,  сочетаемости с  основными продуктами.  Выбирать в  соответствии со способом приготовления, безопасно использовать  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты,  посуду. |  |
|  | Хранение, отпуск горячих  блюд из яиц, творога, сыра, муки | Проверять качество  готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать  температуру подачи  горячих блюд из яиц,  творога, сыра, муки. | Техника  порционирования,  варианты оформления  горячих блюд из яиц,  творога, сыра, муки для подачи.  Виды, назначение  столовой посуды для  отпуска с раздачи, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом  рационального  использования ресурсов, соблюдением требований  по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход  горячих блюд из яиц,  творога, сыра, муки при их порционировании  (комплектовании).  Хранить  свежеприготовленные, охлажденные и  замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по  безопасности,  соблюдением режимов хранения.  Разогревать  охлажденные,  замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом  требований к  безопасности готовой  продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные  материалы, эстетично  упаковывать готовые  горячие блюд из яиц,  творога, сыра, муки на вынос и для  транспортирования. | прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки  и подачи горячих блюд  из яиц, творога, сыра,  муки.  Температура подачи  горячих блюд из яиц,  творога, сыра, муки  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Правила охлаждения,  замораживания и  хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Требования к  безопасности хранения  готовых горячих блюд  из яиц, творога, сыра,  муки.  Правила маркирования  упакованных горячих  блюд из яиц, творога,  сыра, муки правила  заполнения этикеток. |
|  | Взаимодействие с  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать  стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Поддерживать  визуальный контакт с  потребителем.  Владеть |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | профессиональной  терминологией.  Консультировать  потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать  проблемы в рамках своей компетенции. | Ассортимент и цены  на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на  день принятия платежей.  Правила общения с  потребителями.  Базовый словарный  запас на иностранном  языке.  Техника общения,  ориентированная на  потребителя. |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение кри­териев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива.  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 6.Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.7  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Подготовка основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Оценивать наличие,  подбирать в соответствии  с технологическими  требованиями, оценивать качество и безопасность  основных продуктов и дополнительных  ингредиентов.  Организовывать их  хранение до момента  использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, | Правила выбора  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов с учетом  их сочетаемости,  взаимозаменяемости. Критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов,  используемых для  приготовления горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок из  рыбы, нерыбного  водного сырья.  Ассортимент,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости  сырья и продуктов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Оформлять заявки на  продукты, расходные  материалы, необходимые  для приготовления  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы и нерыбного водного сырья |  |
|  | Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять,  комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания,  вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать  температурный и  временной режим  процессов приготовления.  Изменять закладку  продуктов в соответствии  с изменением выхода  блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы, нерыбного | Ассортимент,  рецептуры, пищевая  ценность, требования к  качеству, методы  приготовления горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок из  рыбы, нерыбного  водного сырья  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных,  вегетарианских, для  диетического питания.  Температурный  режим и правила приготовления горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок из  рыбы, нерыбного  водного сырья.  Виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  посуды, используемых при приготовлении  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | водного сырья.  Определять степень  готовности блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы,  нерыбного водного сырья.  Доводить блюда,  кулинарные изделия,  закуски до вкуса, до  определенной  консистенции.  Владеть техниками,  приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбирать гарниры, соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические  требования в процессе  приготовления пищи.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в процессе  приготовления горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  с учетом норм  взаимозаменяемости.  Выбирать,  подготавливать и  использовать при  приготовлении горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом | нерыбного водного  сырья.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент,  характеристика,  кулинарное  использование  пряностей, приправ,  специй. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | приготовления, безопасно использовать  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты, посуду. |  |
|  | Хранение, отпуск горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | Проверять качество  готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать  температуру подачи горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.  Порционировать,  сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия,  закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального  использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы,  нерыбного водного сырья при их порционировании  (комплектовании).  Охлаждать и  замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к  безопасности пищевых | Техника  порционирования,  варианты оформления  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы,  нерыбного водного  сырья для подачи;  Виды, назначение  столовой посуды для  отпуска с раздачи,  прилавка, термосов,  контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок из рыбы, нерыбного водного  сырья разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных;  Методы сервировки  и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Температура подачи  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из рыбы,  нерыбного водного  сырья разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Правила охлаждения,  замораживания и  хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья**.**  Требования к безопасности хранения  готовых горячих блюд, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда,  кулинарные изделия,  закуски с учетом  требований по  безопасности,  соблюдением режимов хранения.  Разогревать  охлажденные,  замороженные готовые блюда, кулинарные  изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья  с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные  материалы, эстетично  упаковывать готовые  горячие блюда,  кулинарные изделия,  закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для  транспортирования. | кулинарных изделий,  закусок из рыбы,  нерыбного водного  сырья**.**  Правила  маркирования  упакованных горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок из  рыбы, нерыбного  водного сырья, правила  заполнения этикеток. |
|  | Взаимодействие с  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать  стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной  терминологией.  Консультировать  потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Разрешать проблемы в рамках своей  компетенции | Ассортимент и цены  на горячие блюда,  кулинарные изделия,  закуски из рыбы,  нерыбного водного  сырья.  Правила общения с  потребителями.  Базовый словарный  запас на иностранном  языке.  Техника общения,  ориентированная на  потребителя |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива.  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 07  Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы экологической | Правила экологической безопасности при ведении |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте | безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 7*.* Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Подготовка основных продуктов и дополнительных  ингредиентов | Оценивать наличие,  подбирать в соответствии с технологическими  требованиями, оценивать качество и безопасность  основных продуктов и дополнительных  ингредиентов.  Организовывать их  хранение до момента  использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в  соответствии с  рецептурой.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в соответствии  с нормами закладки,  особенностями заказа, сезонностью.  Использовать  региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из | Правила выбора  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов с учетом  их сочетаемости,  взаимозаменяемости.  Критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов, используемых для  приготовления горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок из  мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика.  Ассортимент,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости  сырья и продуктов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Оформлять заявки на  продукты, расходные  материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. |  |
|  | Приготовление горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика разнообразного  ассортимента | Выбирать, применять,  комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,  последовательности приготовления,  особенностей заказа.  Рационально использовать  продукты,  полуфабрикаты.  Соблюдать  температурный и  временной режим  процессов приготовления.  Изменять закладку  продуктов в соответствии  с изменением выхода  блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Определять степень  готовности блюд,  кулинарных изделий, | Ассортимент,  рецептуры, пищевая  ценность, требования к  качеству, методы  приготовления горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок из  мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи,  кролика разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных,  вегетарианских, для  диетического питания.  Температурный  режим и правила  приготовления горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из  мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика.  Виды,назначение и  правила безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, инструментов,  посуды, используемых приприготовлении  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика.  Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов.  Ассортимент, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика.  Доводить блюда,  кулинарные изделия,  закуски до вкуса, до  определенной  консистенции.  Владеть техниками,  приемами приготовления  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика.  Подбирать гарниры,  соусы.  Соблюдать  санитарно-гигиенические  требования в процессе  приготовления пищи.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в процессе  приготовления горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи,  кролика с учетом норм  взаимозаменяемости.  Выбирать,  подготавливать и использовать при  приготовлении горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса,мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости,  сочетаемости с основными | характеристика,  кулинарное  использование  пряностей, приправ,  специй. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | продуктами.  Выбирать в  соответствии со способом приготовления, безопасно использовать  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты, посуду |  |
|  | Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика | Проверять качество  готовых горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика  перед отпуском,  упаковкой на вынос.  Поддерживать  температуру подачи  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика на раздаче.  Порционировать,  сервировать и творчески оформлять горячие блюда,  кулинарные изделия и  закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика дляподачи с учетом рационального  использования ресурсов соблюдением требований  по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика при их | Техника  порционирования,  варианты оформления  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика  для подачи.  Виды, назначение  столовой посуды для  отпуска с раздачи,  прилавка, термосов,  контейнеров для отпуска  на вынос горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных.  Методы сервировки  и подачи горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика.  Температура подачи  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика  разнообразного ассортимента, в том  числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок.  Правила охлаждения,  замораживания и |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | порционировании  (комплектовании).  Охлаждать и  замораживать готовые  горячие блюда,  кулинарные изделия,  закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к  безопасности пищевых  продуктов.  Хранить свежеприготовленные,  охлажденные и  замороженные блюда,  кулинарные изделия,  закуски из мяса, мясных продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика с  учетом требований по  безопасности, соблюдением режимов  хранения.  Разогревать охлажденные,  замороженные готовые блюда, кулинарные  изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к  безопасности готовой  продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично  упаковывать готовые  горячие блюда из мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные  изделия, закуски на вынос и для транспортирования | хранения горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика.  Требования к  безопасности хранения  готовых горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика.  Правила  маркирования  упакованных горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок из  мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи,  кролика, правила  заполнения этикеток |
|  | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с | Рассчитывать  стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, | Ассортимент и цены  на горячие блюда,  кулинарные изделия,  закуски из мяса, мясных |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | прилавка/раздачи. | закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика.  Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи,  кролика.  Поддерживать  визуальный контакт с  потребителем.  Владеть профессиональной  терминологией.  Консультировать  потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика.  Разрешать проблемы в  рамках своей  компетенции. | продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика.  Правила общения с  потребителями. Базовый словарный запас на иностранном  языке.  Техника общения,  ориентированная на  потребителя |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | деятельности |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива.  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды ПК и ОК** | **Наименование разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов**  **(макс. учебная**  **нагрузка**  **и практика)** | **Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса** | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | **Учебная**  **практика,**  **часов** | **Производственная, часов**  **(если предусмотрена рассредоточенная практика)** |
| **Всего**  **часов** | **в т.ч лабораторные работы и практические занятия, часов** | **в т.ч**  **курсовая, проект**  **(работа), часов** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **МДК 02.01.** Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | |  | **36** | **18** |  | **6** |  |
| ПК 2.1. -ПК 2.8  ОК 01., ОК 04.,  ОК 07. | **Раздел модуля 1.** Организация  процессов приготовления и  подготовки к реализации  горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок  разнообразного ассортимента |  | 36 | 18 |  | 6 |  |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | |  | **177** | **89** | **138** |  |
| ПК 2.1. ,ПК 2.2, ПК 2.3  ОК 01., ОК 04.,  ОК 07. | **Раздел модуля 2.**  Приготовление и подготовка к  реализации горячих супов  разнообразного ассортимента |  | 28 | 14 | **66** |  |
| ПК 2.1., ПК 2.2, ПК2.4  ОК 01., ОК 04.,  ОК 07. | **Раздел модуля 3.**  Приготовление и подготовка к  реализации горячих соусов  разнообразного ассортимента |  | 28 | 14 | **24** |  |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5  ОК 01., ОК 04.,  ОК 07. | **Раздел модуля 4.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых |  | 32 | 16 | **12** |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | и макаронных изделий разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК2.4, ПК 2.6  ОК 01., ОК 04.,  ОК 07. | **Раздел модуля 5.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд из яиц,  творога, сыра, муки  разнообразного ассортимента |  | 28 | 14 |  | **6** |  |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.7.  ОК 01., ОК 04.,  ОК 07. | **Раздел модуля 6.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы,  нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента |  | 28 | 14 | **12** |  |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.8  ОК 01., ОК 04.,  ОК 07. | **Раздел модуля 7.**  Приготовление и подготовка к  реализации блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса,  мясных продуктов, домашней  птицы, дичи, кролика  разнообразного ассортимента |  | 33 | 17 | **12** |  |
| ПК 2.1-ПК 2.8 | Производственная  практика |  | | | |  | **240** |
|  | **Всего:** |  | **213** | **107** |  | **144** | **240** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **МДК 02.01. Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.** | | | **36** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,**  **закусок разнообразного ассортимента** | | | **36** |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика процессов**  **приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **4** |
| Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. | **2** | 2 |
| Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **2** | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Организация и техническое**  **оснащение работ по**  **приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **10** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | **2** | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 6 |
| **Практическая работа № 1**  Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. | | 2 |
| **Практическая работа № 2**  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов | | 2 |
| **Практическая работа № 3**  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
| **Тема 1.3.**  **Организация и техническое**  **оснащение работ по**  **приготовлению, хранению,**  **подготовке к реализации**  **горячих соусов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **10** |
| 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** | 2 |
| Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** |  | 6 |
| **Практическая работа № 4**  Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. | | 2 |
| **Практическая работа № 5**  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | | 4 |
| **Тема 1.4**  **Организация и техническое**  **оснащение работ по**  **приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных**  **изделий, закусок** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **12** |
| 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** | 2 |
| Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос | **2** | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 6 |
| **Практическая работа № 6**  Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | | 2 |
| **Практическая работа № 7**  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | **Практическая работа № 8**  Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей. | | 2 |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.** | | | **177** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | | **28** |
| **Тема 2.1**  **Приготовление,**  **назначение, подготовка к**  **реализации бульонов,**  **отваров** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **2** |
| 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 | **2** | 2 |
| **Тема 2.2**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **заправочных супов**  **разнообразного**  **ассортимента** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **8** |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных нгредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, оследовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. | **2** | 2 |
| Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 4 |
| **Лабораторная работа № 1**  Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | | 4 |
| 1 | 2 | | 3 |
| **Тема 2.3**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **супов-пюре**  **разнообразного**  **ассортимента** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **6** |
| Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 4 |
| **Лабораторная работа № 2**  Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | | 4 |
| **Тема 2.4.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации молочных, сладких супов**  **разнообразного**  **ассортимента** | **Содержание учебного материала** | **Уровень усвоения** | **2** |
| Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы .закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос. | **2** | 2 |
| **Тема 2.5.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **региональных,**  **диетических,**  **вегетарианских супов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень усвоения** | **6** |
| Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 4 |
| **Лабораторная работа№3**  Приготовление, оформление и отпуск региональных супов | | 4 |
| **Тема 2.6.Приготовление,**  **подготовка к реализации холодных супов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень усвоения** | **4** |
| Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор | **2** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. |  |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 2 |
| **Лабораторная работа № 4**  Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | | 2 |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | **28** |
| **Тема 3.1.**  **Классификация,**  **ассортимент, значение в питании горячих соусов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень усвоения** | **2** |
| 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 | **2** | 2 |
| **Тема 3.2.**  **Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **2** |
| 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. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов | **2** | 2 |
| **Тема 3.3.**  **Приготовление, подготовка**  **к реализации соусов на муке** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **18** |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных | **2** | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 14 |
| **Практическая работа № 1**  Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | | 14 |
| 1 | 2 | | 3 |
| **Тема 3.4.****Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **4** |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. | **2,3** | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. | **2,3** | 2 |
| **Тема 3.5.Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **2** |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **2,3** | 2 |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.** | | | **32** |
| **Тема 4.1.**  **Приготовление, подготовка**  **к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **20** |
| 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** | 2 |
| Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов | **2** | 2 |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов | **2** | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. | **2** | 2 |
|  | **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 12 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | **Лабораторная работа № 6**  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов. | | 4 |
| **Лабораторная работа № 7**  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. | | 4 |
| **Лабораторная работа № 8**  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. | | 4 |
| **Тема 4.2.**  **Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых**  **и макаронных изделий** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **12** |
| 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. | **1,2** | 2 |
| Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. | **1,2** | 2 |
| Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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. | **1,2** | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | **1,2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 4 |
| **Лабораторная работа № 9**  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | | 4 |
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки**  **разнообразного ассортимента** | | | **28** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **Тема 5.1**  **Приготовление, подготовка**  **к реализации блюд из яиц, творога, сыра** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **16** |
| 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** | 2 |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | **2** | 2 |
| Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. 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. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 10 |
| **Практическая работа № 2**  Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов | | 10 |
| **Тема 5.2**  **Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **12** |
| 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. | **2,3** | 2 |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста | **2,3** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | 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. | **2,3** | 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. | **2,3** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** |  | 4 |
| **Лабораторная работа № 11**  Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки |  | 4 |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | | **28** |
| **Тема 6.1**  **Классификация,**  **ассортимент блюд из рыбы и нерыбного**  **водного сырья** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **8** |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.  Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. | **2,3** | 2 |
| Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с ехнологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. | **2,3** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 4 |
| **Практическая работа № 3**  Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания). | | 4 |
| **Тема 6.2 Приготовление и**  **подготовка к реализации**  **блюд из рыбы и**  **нерыбного водного сырья** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **20** |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). | **2,3** | 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. | **2,3** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. | **2,3** | 2 |
| Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **2,3** | 2 |
| Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **2.3** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 10 |
| **Лабораторная работа № 13**  Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | | 4 |
| **Лабораторная работа № 14**  Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы и нерыбного водного сырья | | 6 |
| **Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | | **33** |
| **Тема 7.1**  **Классификация,**  **ассортимент блюд из**  **мяса, мясных продуктов,**  **домашней птицы, дичи, кролика.** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **7** |
| Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. | **2,3** | 2 |
| Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. | **2,3** | 2 |
| **Тематика практических работ** | | 3 |
| **Практическая работа № 4**  Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания). | | 3 |
| **Тема 7.2.**  **Приготовление и**  **подготовка к реализации** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **14** |
| 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, | **2,3** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
| **блюд из мяса, мясных продуктов** | припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. |  |  |
| 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 | **2,3** | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2,3** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 8 |
| **Лабораторная работа № 16**  Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде  **Лабораторная работа № 17**  Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде. | | 4 |
| 4 |
| **Тема 7.3.**  **Приготовление и**  **подготовка к реализации**  **блюд из мяса, мясных**  **продуктов.** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **12** |
| 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). Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | **2,3** | 2 |
| Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. | **2,3** | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника | **2,3** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | 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. |  |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ:** | | 6 |
| **Лабораторная работа №18**  Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | | 6 |
| **Учебная практика по ПМ.02**  Виды работ:  1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специей (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  16. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  18. 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.  19. 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. | | | **144** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02**  Виды работ:  1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  9. 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.).  10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | | **240** |
| **Всего** | | | **213/144/240** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Кондитерский цех.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;

- пароконвектомат -1 шт.;

- конвекционная печь - 1 шт.;

- микроволновая печь - 1 шт.;

- расстоечный шкаф - 1 шт.;

- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;

- фритюрница - 1 шт.;

- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;

- плита wok - 1 шт.;

- гриль сламандр - 1 шт.;

- электроблинница - 1 шт.;

- электромармиты - 3 шт.;

- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;

- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;

- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;

- электромармит - 1 шт.;

- шкаф холодильный -1 шт;

- шкаф морозильный – 1 шт;

- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;

- льдогенератор - 1 шт.;

- гранитор;

- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;

- фризер -1 шт.;

- стол холодильный с охлождаемой горкой -1 шт.;

- тестораскаточная машина - 1 шт.;

- планетарный миксер - 5 шт.;

- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;

- мясорубка - 1 шт.;

- слайсер - 1 шт.;

- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;

- процессор кухонный - 1 шт.;

- овощерезка - 1 шт.;

- миксер для коктелей - 1 шт.;

- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;

- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;

- кофемолка - 1 шт.;

- лампа для карамели - 1шт.;

- аппрат для темперирования шоколада - 1шт.;

- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;

- сифон – 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;

- барная станция для порционировая соусов – 1 шт.;

- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;

- овоскоп-1шт.;

- нитроттестер – 1 шт;

- машина посудомоечная - 1 шт.;

- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;

- стеллаж передвижной - 2 шт;

- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;

- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;

- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;

- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;

- сковорода - 15 шт.;

- сковорода гриль - 5 шт.;

- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;

- подставка для разделочных досок - 15 шт.;

- мерный стакан - 15 шт.;

- венчик -15 шт.;

- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;

- сито - 15 шт.;

- шенуа -15 шт.;

- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;

- половник - 7 шт.;

- шумовка - 5 шт.;

- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;

- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;

- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;

- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;

- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;

- корзина для мусора - 4 шт.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Нормативные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

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

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

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

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

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

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,

реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:

Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки

качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной

защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ

Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

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

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

**Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

**Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Шатун Н.Г.и др. Повар: учебное пособие. - 8-е изд., перер. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010. - 342 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с.
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012. - 112 с.
5. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
6. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие. - М. :Академия, 2008. - 416 с.
7. Мальчикова, И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368 с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
9. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.
10. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.
11. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.
12. Усов, В. В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб. пособие. - М. :Академия, 2007. - 400 с.
13. Качурина, Т.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2007.- 272 с.
14. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. - 2-е изд., испр.- М.: Академия, 2007.- 96 с.
15. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании : справочное пособие. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 320 с.

**Информационные ресурсы***:*

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

**3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Программа ПМ.02 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные**  **компетенции** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**  **разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять | Знать:  Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| Уметь:  Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. | Выполнение практическихработ; | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. | защита отчетов практики |  |
| Действия:  Подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.  Подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |  |  |  |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | Знать:  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.  Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.  Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.  Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | потребителя Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила  заполнения этикеток |  |  |
|  | Уметь:  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и  горячих супов.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.  Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.  Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.  Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | специи, пряности, приправы с учетом их  взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.  Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции |  |  |
|  | Действия:  Подготовке основных продуктов и дополнительных  Ингредиентов.  Приготовлении бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.  Хранении, отпуске бульонов, отваров, холодных | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | и горячих супов.  Взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |  |  |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами,  ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | Знать:  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих соусов.  Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов. Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов. Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.  Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.  Ассортимент и цены на горячие соусы.  Правила торговли. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Уметь:  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления  горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований  рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.  Определять степень готовности соусов.  Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском. Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | готовой продукции. Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих соусов.  Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции |  |  |
|  | Действия:  подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранении, отпуске горячих соусов. Взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий**  **разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое | Знать:  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных,  вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| оформлениие подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | круп, бобовых и макаронных изделий.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного  ассортимента, в том числе региональных. |  |  |
|  | Уметь:  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Подбирать соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
|  | Действия :  подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Хранении, отпуске горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, | Знать:  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии | Письменный , устный опрос; | Полнота ответов,  точность |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя | тестирование. | формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
|  | Уметь:  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. | Выполнение практическихработ;  защита отчетов | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки. Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Подбирать, соусы, элементы оформления. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. | практики |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции |  |  |
|  | Действия:  Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  Хранении, отпуске горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки Взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 2.7  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации | Знать:  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Виды, назначение и правила безопасной | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного  сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток. Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя |  |  |
|  | Уметь:  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе  приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче. |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции |  |  |
|  | Действия:  Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  Хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| **Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для | Знать:  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых | Письменный , устный опрос;  тестирование | Полнота ответов,  точность формулировок, не |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,  дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из  мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных | . | менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток. Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,  кролика. Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя |  |  |
|  | Уметь:  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Подбирать гарниры, соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на  вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции |  |  |
|  | Действия:  Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Выполнение практическихработ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных  достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |

**5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП**

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