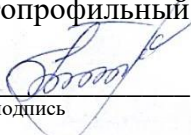


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Амвросиевский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ «Амвросиевский  
многопрофильный техникум»

  
\_\_\_\_\_ Л.Г. Баглай

подпись

«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
ГБПОУ «Амвросиевский  
многопрофильный техникум»



\_\_\_\_\_ М.Сысенко

«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

2022 г.

*ОДОБРЕНА*  
*Методической комиссией для подготовки*  
*работников общественного питания и*  
*сферы услуг*

Протокол № \_\_\_\_\_  
От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

*Председатель методической*  
*комиссии*

\_\_\_\_\_ *Петунина Т.Н.*

*РАЗРАБОТАНА на основе*  
*Государственного образовательного*  
*стандарта по профессии 43.01.09*  
*Повар, кондитер*

*Приказ № 88-НП МОН ДНР*  
*09 от июня 2020 г.*

*Заместитель директора по учебно-*  
*производственной работе*

\_\_\_\_\_ *Баглай Л.Г.*

**Составители:**

1. Ермакова С.П., преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ  
«Амвросиевский многопрофильный техникум»

2. Хибик Л.А., мастер п/о ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный  
техникум»

**Рецензенты:**

1. Калмыкова И. С, методист ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный  
техникум»

2. \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

В программу внесены дополнения и изменения

(см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ -3**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ -6**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ -17**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) -20**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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 общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

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

	муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать личностными результатами:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности <sup>1</sup> (при наличии)	
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические

	принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
--	--

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

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

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **628**

Из них на освоение МДК - **196**

на практики: учебную - **180**

производственную – **288**

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа <sup>2</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			всего, часов	Обучение по МДК, час.		Практики		
				в т.ч.	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР 13	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	16	-	-	-	
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР 13	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	30	30	12		-	-	
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР 13	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	16	16	2		-	-	

<sup>2</sup> Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОССПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР 13	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	30	30	16		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР 13	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	14	14	6		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР 13	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30	30	14		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР 13	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	44	44	12		-	-	
ПК 2.1-2.8 ЛР 2, ЛР 6 ЛР 8, ЛР 9 ЛР 11, ЛР 13	Учебная и производственная практика	468				180	288	-
<b>Всего:</b>		<b>664</b>	<b>196</b>	<b>94</b>		<b>180</b>	<b>288</b>	<b>-</b>

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена



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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>32</b>
<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b>		<b>32\16</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</li> <li>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</li> <li>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ol>	<b>4</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</li> <li>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос</li> </ol> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p>	<b>4</b>
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</li> <li>2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос</li> </ol> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p> <p><b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>	<b>4</b>
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном</li> </ol>	<b>4</b>

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	(основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	<b>6</b>	
<b>Практическое занятие 7.</b> 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.	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>164</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. 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	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	

	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. 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	
	5. 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	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>4</b>
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>10</b>
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента, сладких супов	<b>4</b>
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<b>Содержание</b>	
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>6</b>
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	<b>4</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		<b>-</b>
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам		
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов		
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных		
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных		
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства		
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных		<b>4</b>
<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск белого основного соуса и его производных	<b>4</b>		
<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	<b>2</b>		
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		
<b>Тема 3.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и		-	

<p>приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p><b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b></p>		<p><b>30</b></p>
<p><b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> <p>5. 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</p> <p><b>Тематика лабораторных и практических занятий</b></p> <p><b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов</p> <p><b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов</p> <p><b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов</p>	<p><b>8</b></p> <p><b>12</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p>
<p><b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>3. 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</p> <p>4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p><b>8</b></p>

	5. 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	
	6. 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	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторное занятие 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>4</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	-
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>14</b>
<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. 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.	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. 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	

	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	<b>2</b>
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4. 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.	
	5. 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	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	<b>4</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>-</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>
<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	

	<p>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.</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	<b>4</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6</b>		
	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	-
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		
		<b>44</b>
<b>Тема 7.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	<b>8</b>
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
<b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	<b>14</b>
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с	



	<p>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.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторное занятие 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	<b>8</b>
	<b>Лабораторное занятие 17.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	<b>4</b>
<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	<b>10</b>
	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	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>6</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	-
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>		
<b>Виды работ:</b>		
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	<b>180</b>

<p>ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>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</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> </ol>	<p><b>252</b></p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> <li>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</li> </ol>	
<b>Всего</b>	<b>628</b>

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:**

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

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

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

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики №120-ИНС от 08.04.2016 года : действующая редакция по состоянию на 21.06.2019 г. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakondonetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.
2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: Закон Донецкой Народной Республики № 40-ИНС от 10.04.2015 года действующая редакция по состоянию на 16.03.2020 - Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespecheniisanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.
3. Правила оказания услуг общественного питания (приказ Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 07.05.2018г. № 63 (в ред. приказов Министерства промышленности и торговли ДНР от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89).
4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 215-ИНС от 02.02.2018 года. : действующая редакция по состоянию на 22.08.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya150deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-ob-osnovahgosudarstvennogo-regulirovaniya-torgovoj-deyatelnosti-sfery-obshhestvennogopitaniya-i-bytovogo-obsluzhivaniya-naseleniya/>.
5. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики №92/1от «09»ноября2015года).
6. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 53-ИНС от 05.06.2015 года : действующая редакция по состоянию на 16.03.2020. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ozashhite-prav-potrebitelej/>.
7. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 120-ИНС от 08.04.2016 года :

- действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakondonetskoj-narodnoj-respubliki-obezopasnosti-i-kachestve-pishhevyyh-produktov/>.
8. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
  9. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования [Текст] / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. – Москва : Академия, 2013. – 416 с.
  10. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебник / В. П. Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
  11. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2014. – 160 с.
  12. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – Москва : Альфа, 2015. – 416 с.
  13. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.
  14. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
  15. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст] : учебник для НПО / Л. В. Мармузова. – Москва : Академия, 2014. – 160 с.
  16. Радченко, С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / С. Н. Радченко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2013 – 373 с.
  17. Профессиональные стандарты индустрии питания [Текст] / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2013. – Т. 1. – 512 с.
  18. Производственное обучение по профессии «Повар» [Текст] : учебное пособие : в 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых / [В. П. Андросов и др.]. – Москва : Академия ; ОАО «Московские учебники», 2012. – 160 с.
  19. Производственное обучение по профессии «Повар» [Текст] : учебное пособие : в 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / [В. П. Андросов и др.]. – Москва : Академия ; ОАО «Московские учебники», 2013. – 128 с.
  20. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учебник / И. П. Самородова. – Москва : Академия, 2014. – 128 с.
  21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учебник / Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2014. – 282 с.
  22. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 98 от 22 мая 2003 г. – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/901864836>.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических (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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 27 от 20 августа 2002 г. – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/901806306>.
4. 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: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>.
5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 10 с.
13. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под общ. ред. М. П. Могильного, В. А.Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2015. –
14. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания [Текст] : сборник технических нормативов / под общ. ред. М. П. Могильного, В. А.Тутельяна. – Москва : ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Хлебпродинформ, 1996. – Ч. 1. – 615 с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сборник технических нормативов / под общ. ред. Н. А. Лупея. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – Ч. 2. – 560 с.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие</li> </ul>	

<p>ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и</p>



<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

ситуациях		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ЛР 2</b>	– активная гражданская позиция, приверженность принципам честности, порядочности, открытости	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 3</b>	– соблюдение нормы правопорядка, обеспечение безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 4</b>	– проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 5</b>	– приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса	
<b>ЛР 6</b>	– уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 8</b>	– уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального государства	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 9</b>	– пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни. Сохранение психологической устойчивости в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 11</b>	– уважение к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 12</b>	– соблюдение в своей профессиональной деятельности этических принципов: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Экспертное наблюдение

