Сухобузимский филиал
«Красноярского аграрного техникума»

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин	Начальник отдела по УПР	Заведующий филиалом «Красноярского аграрного техникума»
_____Е.М.Дмитриенко	_____ Р.С. Третьякова .	_____ Д.А. Петровский
Протокол № 6 от «30» августа 2023 г.	от «30» августа 2023 г.	от «30» августа 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Профессия 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 года

Организация – разработчик: КГБПОУ Сухобузимский филиал «Красноярский Аграрный техникум»

Разработчики:
Дмитриенко Е.М. - преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС 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 основной вид деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции и личностные результаты:

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 государственномязыке 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладатьпрофессиональными 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. Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля

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

знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

уметь:

- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Ведение расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента – 542 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 272 часа, в том числе

лабораторно-практических работ- 190 часов;

учебной (144) и производственной практики (108)- 252 часов.

Промежуточная аттестация по окончанию МДК проводится

в форме дифференцированного зачета. (МДК 02.01. -в 5 семестре, МДК 02.02. -в 6 семестре)

Учебной практики и производственной практики в форме

дифференцированного зачета. (УП- в 6 семестре, ПП-в 6 семестре)

Профессионального модуля - в форме экзамена по модулю. (МДК 02.01 -

6часов, МДК 02.02-6 часов)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производственная		
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	**Раздел 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	**76**	**76**	53				-
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	**37**	**37**	30				
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	**Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	**29**	**29**	24				
ПК 21.1, 2.2,	**Раздел 4.**	**28**	**28**	24				

2.4, 2.15 ОК 1-7, 9,10	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента							
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	**Раздел 5.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога,сыра, муки разнообразного ассортимента	**21**	**21**	18				
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	**Раздел 6.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья разнообразного ассортимента	**31**	**31**	18				
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	**Раздел 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	**50**	**50**	23				
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	**252**			**144**	**108**		
	Консультации	**6**						
ПК 1.1-1.4 ОК 1-7, 9,10	Квалификационный экзамен	**12**						**12**
	Всего:	**542**	**272**	190	**144**	**108**	6	**12**

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**	**Умения, знания**
1	**2**		**3**	**4**
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**542**	
МДК.02.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарныхизделий и закусок разнообразного ассортимента			**76(53)**	
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**75**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарныхизделий и закусок ОК1-7,9,10 ПК 1.1.-1.8	**Содержание**		**8**	
		Технологический цикл обработки сырья..	2	*3.1, 3.2, 3.4, 3.9,3.10*
		Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	2	*3.1, 3.2, 3.4, 3.9,3.10*
		Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2	*3.1, 3.2*
		Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	*3.1, 3.2, 3.4,3.6,3.8 ,3.10*

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов,отваров, супов. ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.8	**Содержание**		**6**	
		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров,супов.	2	*З.1, З.2, З.5,З.6,З.7 ,З.8,З.9,З.10*
		Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления супов.	2	*З.1, З.2, З.5,З.6,З.7 ,З.8,З.9,З.10*
		Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	*З.1, З.2, З.5,З.6,З.8 ,З.9,З.10*
	Тематика практических занятий		**10**	
		Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	4	*У1,У.3*
		Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	*У1,У.3*
		Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	*У1,У.3*
		Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2	*У1,У.3*

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.8	**Содержание**		**4**	
		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	2	*З.1, З.2, З.4,З.5,З.6 ,З.8,З.9,З.10,*
		Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	*З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6 ,З.7,З.8,З. 9,З.10,З.1*
	Тематика практических занятий		**18**	
		Организация рабочего места повара по приготовлению соусов	6	*У1, У.3*
		Решение ситуационных задач по подборутехнологического оборудования, производственного инвентаря,кухонной посуды для приготовления бульонов для соусов.	6	*У1,У.3*
		Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, кухонной посуды для приготовления мучных пассеровок для соусов.	6	*У1,У.3,*
Тема 1.4. Организация и	**Содержание**		**4**	

техническое оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.8		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок.	2	*З.1, З.2, З.4,З.5,З.6 ,З.8,З.9,З.10*
		Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2	*З.1, З.2, З.4,З.5,З.6 , З.10*
	Тематика практических занятий		**24**	
		Организация рабочего места повара по приготовлениюгорячих блюд, кулинарных изделий и закусок. В отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	*У1,У.2,У. 3,У.4,У.5, У.6,У.7*
		Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, припущенном виде.	4	*У1,У.2,У. 3,У.4,У.5, У.6,У.7*
		Решение ситуационных задач по подборутехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном, запеченном и тушеном виде.	4	*У1, 7*

		Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования. Пароконвектомат, жарочный шкаф.	4	*У1*
		Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей.	4	*У1*
		Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном итушеном виде.	4	*У1*
Промежуточная аттестация по МДК. 02.01- дифференцированный зачёт			**2**	
МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			**196(137)**	
Раздел 2.Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			**37**	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов,отваров ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.4	**Содержание**		**2**	
		Приготовление бульонов и отваров. Классификация и ассортимент бульонов, отваров.	2	*3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6 ,3.7,3.8,3. 9,3.10,3.1 1*
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.4	**Содержание**		**2**	
		Правила и режимы варки горячих заправочных супов. Щи, борщи, рассольники, солянки. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	2	*3.1, 3.2,3.3, 3.4,3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11*

	Тематика лабораторных работ		**12**	
		Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.(щи, борщи) Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента(рассольники, солянки)	6 6	*У1,У.2,У.3,У.4, У.7*
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.4	**Содержание**		**2**	
		Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы.	2	*З.1, З.2,З.3, З.4,З.5, З.6, З.7, З.8, З.9, З.10, З.11*

	Тематика лабораторных работ		**12**	
		Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимент. Приготовление, оформление и отпуск молочных, сладких, диетических, вегетарианских разнообразного ассортимент	6 6	*У1,У.2,У.3,У.4,У.7*
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни ОК1-7,9,10ПК 1.1.-1.4	**Содержание**		**2**	
		Холодные супы. **Супы региональной кухни** ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	*3.1, 3.2,3.3, 3.4,3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11*
	Тематика лабораторных работ		**6**	
		Приготовление, оформление и отпуск холодных супов, суповрегиональной кухни	6	*У1,У.2,У.3,У.4, У.7*
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента				
Тема 3.1.	**Содержание**		**2**	

Классификация, ассортимент, значение в питаниигорячих соусов ОК1-7,9,10 ПК 2.1.ПК 2.4.		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	*З.1, З.2,З.3, З.4,З.5, З.6, З.7, З.8, З.9, З.10, З.11*
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов намуке. Приготовлениеотдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов ОК1-7,9,10ПК 2.1. ПК 2.4.	**Содержание**		**2**	
		Соусы основные на муке и их производные. Красный основной, соус белый основной, грибной, молочный, сметанный.	2	*З.1, З.2,З.3, З.4,З.5, З.6, З.7, З.8, З.9,З.10*
	Тематика практических занятий		**6**	
		Расчёт количества продуктов на заданное количество соуса.	6	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	**Содержание**		**2**	
		Соусы яично-масляные, соусы на сливках. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	*З.1, З.2,З.3, З.4,З.5, З.6, З.7, З.8, З.9,*

ОК1-7,9,10ПК 2.1.ПК 2.4				*3.10, 3.11*
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусовОК1-7,9,10 ПК 2.1. ПК 2.4	**Содержание**		**2**	
		Соусы сладкие, региональные, диетические. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	*3.1, 3.2,3.3, 3.4,3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11*
	Тематика лабораторных работ		**18**	
		Приготовление горячих соусов Приготовление холодных соусов Приготовление сладких, диетических соусов	6 6 6	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			**28**	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячихблюд и гарниров из овощей и грибов ОК1-7,9,10ПК 2.1. ПК 2.5	**Содержание**		**2**	
		Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	2	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
	Тематика лабораторных работ		**12**	
		Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров изотварных и припущенных, тушеных, овощей и грибов.	6	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
		Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров изжареных и запеченных овощей и грибов.	6	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделийОК1-7,9,10 ПК 2.1. ПК 2.5	**Содержание**		**2**	
		Правила варки каш. Приготовление изделий из каш. Правила варки бобовых, макаронных изделий.	2	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
	Тематика лабораторных работ		**12**	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров изкруп, бобовых.		6	

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий.		6	*У1,У.2,У.3,У.4, У.7*
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразногоа ссортимента				
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд изяиц, творога, сыра ОК1-7,9,10 ПК 2.1. ПК 2.6	**Содержание**		**2**	
		Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра. Блюда из яиц, творога, сыра.	2	*З.3, З.4,З.5,З.6,З.8,З.9,З.10,З.11*
Тема 5.2.	**Содержание**		**2**	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. ОК1-7,9,10ПК 2.1. ПК 2.6		Приготовление горячих блюд из муки. Ассортимент, значение в питании.	2	*З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6 ,З.7,З.8,З. 9,З.10,З.1 1*
	Тематика лабораторных работ		**18**	
		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.	6 6 6	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			**30**	
Тема 6.1.	**Содержание**		**2**	
Классификация, ассортимент блюд изрыбы и нерыбного водного сырья ОК1-7,9,10ПК 2.1.ПК 2.6		Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	*З.3, З.4,З.5,З.6 ,З.7,З.8,З. 9,З.10,З.1*

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд изрыбы и нерыбного водного сырья ОК1-7,9,10ПК 2.1. ПК 2.7	**Содержание**		**12**	
		Выбор методов для приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	*3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6 ,3.7,3.8,3. 9,3.10,3.1*
		Приготовление отварных, припущенных блюд из рыбы.	2	*3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6 ,3.7,3.8,3. 9,3.10,3.1*
		Приготовление жареных, запечённых блюд из рыбы.	2	*3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6 ,3.7,3.8,3. 9,3.10,3.1*
		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	2	*3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6 ,3.7,3.8,3. 9,3.10,3.1*
		Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	2	*3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6 ,3.7,3.8,3. 9,3.10,3.1*

		Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	*З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6 ,З.7,З.8,З. 9,З.10,З.1*
	Тематика лабораторных работ		**18**	
		Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной иприпущенной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы.	6 6	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
		Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной запеченной рыбы, нерыбного водного сырья.	6	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			**50**	
Тема 7.1.	**Содержание**		**2**	
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашнейптицы, дичи, кроликаОК1-7,9,10 ПК 2.1. ПК 2.8	.	Классификация, ассортимент, значение в питании. Горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	*З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6 ,З.7,З.8,З. 9,З.10,З.1 1*

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд измяса, мясных продуктов ОК1-7,9,10ПК 2.1. ПК 2.8	**Содержание**		**12**	
		Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Приготовление горячих отварных и припущенных блюд из мяса.	2 2	*3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6 ,3.7,3.8,3. 9,3.10,3.1*
		Приготовление горячих жареных и тушёных блюд из мяса. Приготовление горячих запечённых блюд из мяса, субпродуктов.	2 2	*3.1, 3.2,3.3, 3.4,3.5*
		Приготовление горячих блюд из рубленого мяса. Приготовление горячих блюд из котлетной массы.	2 2	*3.1, 3.2,3.3, 3.4,3.5*

	Тематика лабораторных работ		**12**	
		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса,мясных продуктов в отварном, припущенном, тушёном виде.	6	*У1,У.2,У.3,У.4, У.7*
		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса,мясных продуктов в жареном, запеченном (с соусом и без) виде.	6	*У1,У.2,У.3,У.4, У.7*
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд издомашней птицы, дичи, кролика ОК1-7,9,10ПК 2.1. ПК 2.8	**Содержание**		**6**	
		Приготовление отварных и припущенных блюд из домашней птицы, дичи.	2	*З.1, З.2, З.3, З.4,З.5,З.6 ,З.7,З.8,З.9,З.10,З.1*
		Приготовление жареных блюд из домашней птицы, дичи.	2	*З.1, З.2,З.3, З.4,З.5,З.6 ,З.7,З.8,З.9,З.10,З.1*

		Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2	*З.3, З.4,З.5,З.6 ,З.8,З.9,З.10*
	Тематика лабораторных работ		**10**	
		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд издомашней птицы, дичи.	10	*У1,У.2,У. 3,У.4, У.7*
Дифференцированный зачет МДК 02.02			**2**	
Учебная практика ПМ. 02Виды 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, специй (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, закусокс 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 побезопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с			**144**	*О 1, О 2, О 3, О 4,О5* *У. 1, У .2, У.3, У.4,У.5*

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. Рассчет 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. **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	**108**	

требований побезопасности готовой продукции. 6. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 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.		
Консультации	**6**	
Промежуточная аттестация по ПМ.02- квалификационный экзамен	**12**	
Всего	**542**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно- кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
мультимедийное оборудование,
универсальный УМК,
обучающие диски, муляжи,
натуральные образцы продукции.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование.
Весоизмерительное оборудование:
Весы настольные электронные CSSW-10
Тепловое оборудование:
Микроволновая печь,
Плита электрическая 2 двухкомфорочная
Фритюрница,
Электроблинница,
Холодильное оборудование:
Холодильник «Атлант»,
Холодильник «Саратов»
Механическое оборудование:
Мультиповар,
Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,
Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
шкаф жарочно – пекарный,
шкаф – жарочный,
микроволновая печь,
плита электрическая
кофемашинаPhilipsSAECORI 9755
фртюрницаTefalFF1024
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
Блендер электрический,
Мясорубка электрическая,
Соковыжималка (универсальная),
Кофемолка,
Кофеварка,
Набор инструментов для карвинга,
Вспомогательное оборудование:
Стол производственный,
Стеллаж передвижной,
Моечная ванна трехсекционная,
Сушилка для посуды.
Инструменты, приспособления, принадлежности,
инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор
сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,
Миски нержавеющая сталь, сито,
Лопатки (металлические, силиконовые),
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор

инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),
Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы, набор мерных ложек, скалки,
терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов,
подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Самородова И.П Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2017 – 128с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования . - М: Издательский центр «Академия», 2017 – 288с.
3.Качурина Т.А.Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2017 – 160с.
3.Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.

Дополнительные источники

3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Электронные ресурсы

. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение студентов профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по МДК; - выполнения заданий

	– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в	

	функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по МДК;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. 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	
ЛР 1-8, ЛР 11-22	- проявление гражданственности, патриотизма; - знание истории своей страны, достижений отечественных учёных; - соблюдение правил техники безопасности; - проявление активной жизненной позиции; - демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности; - сознательное отношение к продолжению образования, - демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям; - демонстрация интереса к достижениям пищевой промышленности; - демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных методов решения практических задач; - использование различных ресурсов для достижения поставленных целей.	