|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

1**. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4**

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 33**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 54**
3. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**62**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 по профессии Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм.**

1. **Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ практики

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

* 1. Область применения программы

1. **УП 02. Приготовление и подготовка к реализации**

**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Рабочая программа практики является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 по профессии Повар, кондитер** по всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии, имеющими государственную аккредитацию.

Рабочая программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ КО ККПУ, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** разработанной в соответствии с ФГОС СПО … в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования в учреждениях СПО.

**1.2. Цели и задачи** учебной практики **– требования к результатам освоения модуля:**

Целью овладения ПМ 02 является формирование умений и навыков приготовление **и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.

**Задачи:**

- усвоение основных понятий;

изучение ассортимента горячей кулинарной продукции;

* рассмотрение технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
* - формирование умений и навыков приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- демонстрация способности готовить указанные блюда

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

**должен** иметь практический опыт:

приготовления супов и соусов массового спроса;

приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; закусок из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

**должен** **уметь:**

* -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

* -принимать организационные решения по процессам приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, мяса и птицы;

* -выбирать различные способы и приемы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
* -выбирать температурный режим при' подаче и хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**Знать:**

-ассортимент **горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, рыбы, мяса и птицы;

-классификацию сыров, условия хранения и требования различных видов сырья;

-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

-методы организации производства супов, блюд из овощей, грибов круп, бобовых, макаронных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, мяса и птицы;

-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов, горячих соусов;

-температуру подачи горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, мяса и птицы;

-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов;

-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов, блюд из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, мяса и птицы;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики:**

учебной практики – 324 часа

**Дескрипторы сформированности компетенций по разделам**

**учебной практики.**

**Спецификация ПК/ разделов** учебной практики

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

**1.3 Возможности использования данной программы для других ООП.**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности

**3. СТРУКТУРА И содержание ПРАКТИКИ**

**3.1. . Структура практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов практики** | **Количество часов** | | |
| **Учебная практика** | **Производственная практика (по профилю специальности)** | **Преддипломная практика** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **УП.01** | **Учебная практика** | **324** |  |  |
| **ПК 2.1. – 2.8**  **ОК** | **Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **6** |  |  |
| **ПК 2.1., 2.2, 2.3** | ***Раздел 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов | 65 |  |  |
| **ПК 2.1, 2.2., 2.4** | ***Раздел 3*** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | *36* |  |  |
| **ПК 2.1., 2.2., 2.4, 2.5** | ***Раздел 4*** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | *72* |  |  |
| **ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6** | ***Раздел 5*** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | *36* |  |  |
| **ПК 2.1., 2.2, 2.4, 2.5, 2.7** | ***Раздел я 6*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | *50* |  |  |
| **ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8** | ***Раздел 7***. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | *58* |  |  |
|  | **Производственная практика** |  |  |  |
|  | **Всего:** |  | | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной практики УП 02 Приготовление и подготовка к реализации**

**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и**  **тем практики**  **профессионального**  **модуля (ПМ)** | **Содержание выполняемых работ** | | | | | | **Объем часов** |
| 1 | 2 | | | | | | 3 |
| Учебная практика 02 |  | | | | | | 324 |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | | | | | **6** |
| Тема 1.1.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **6** |
| 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. | | |  | | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления cупов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | 2,3 | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью | | | 2,3 | | |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. | | |  | | |  |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | | | 2,3 | | |  |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. | | | 2,3 | | |  |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | | | | | | **65** |
| Тема 2.1.1.  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **8** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления   бульонов, отваров | | | *2,3* | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |  | | |  |
| 1. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление овощной, мучной пассировки, заправки супов, доведение до вкуса. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров | | | *2,3* | | |  |
| 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос | | | *2,3* | | |  |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. | | | *2,3* | | |  |
| Тема 2.1.2.  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных: щей, борщей | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **8** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления   горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |  | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |  | | |  |
| 1. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление овощной, мучной пассировки, заправки супов, доведение до вкуса. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, последовательность и нормы закладки продуктов качеству, условия и сроки хранения щей, борщей. 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. | | | **2,3** | | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Условия и сроки хранения | | | **2,3** | | |  |
| Тема 2.1.4  Приготовление, оформление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **6** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления   горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | ***2,3*** | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление овощной, мучной пассировки, заправки супов, доведение до вкуса | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, последовательность и нормы закладки продуктов качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Условия и сроки хранения | | | 2,3 | | |  |
| Тема 2.1.5.  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **8** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов-пюре | | | ***2,3*** | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супов-пюре | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукци | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда . Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос | | | 2,3 | | |  |
| Тема 2.1.6.  Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **14** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления молочных, сладких супов | | | ***2,3*** | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос   Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. | | | 2,3 | | |  |
| **Тема 2.1.7**  **Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов** | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **6** |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продукто | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода региональных, диетических, вегетарианских супов | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос   Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | | | 2,3 | | |  |
| **Тема 2.1.8.**  **Приготовление, подготовка к реализации холодных супов** | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **8** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления   горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | *2,3* | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | | |  | | |  |
| 1. Приготовление, оформление холодных супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов . Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. | | | *2,3* | | |  |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | | | | | **36** |
| Тема 3.1.1  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | | **Виды работ** | | ***Уровень усвоения*** | | | **6** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления   соусов и соусных полуфабрикатов | | *2,3* | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соусов и соусных полуфабрикатов | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | |  | | |  |
| 1. Приготовление, оформление соусов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | 2,3 | | |  |
| 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 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 п/ф. | | *2,3* | | |  |
| Тема 3.1.2  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке | | **Виды работ** | | ***Уровень усвоения*** | | | **16** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления   соусов на муке | | *2,3* | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соусов на муке. | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | |  | | |  |
| 1. Приготовление, оформление соусов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | 2,3 | | |  |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам соусов на муке в соответствии 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 на муке | | 2,3 | | |  |
| Тема 3.1.3  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | | **Виды работ** | | ***Уровень усвоения*** | | | **6** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления   горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | *2,3* | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | | ***2,3*** | | |  |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции | | 2,3 | | |  |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов | | 2,3 | | |  |
| Тема 3.1.4  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | | **Виды работ** | | ***Уровень усвоения*** | | | **8** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления   сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | | *2,3* | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | |  | | |  |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов | | 2,3 | | |  |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | | 2,3 | | |  |
| **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий** | | | | | | | **72** |
| Тема 4.1.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей из отварных и припущенных овощей и грибов | **Виды работ** | | | | ***Уровень усвоения*** | | **36** |
| 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. | | | | *2,3* | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из овощей и грибов, кулинарных изделий, закусок. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |  | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из овощей и грибов, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов | | | | 2,3 | |  |
| 1. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов отварных и припущенных, жареных основным способом и во фритюре, тушеных и запеченных овощей, блюд из грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Методы сервировки и подачи температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей для отпуска на вынос, транспортирования | | | | *2,3* | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос | | | |  | |  |
| ***Тема 4.2.***  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **Виды работ** | | | | ***Уровень усвоения*** | | **36** |
| 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. | | | | *2,3* | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из круп и бобовых и макаронных изделий, кулинарных изделий, закусок. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из круп и бобовых и макаронных изделий, кулинарных изделий, закусок. | | | |  | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из круп и бобовых и макаронных изделий, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | | | | 2,3 | |  |
| 1. Приготовление, оформление горячих блюд из круп и бобовых и макаронных изделий, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | | | *2,3* | |  |
| 1. 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.готовых, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос | | | | ***Уровень усвоения*** | |  |
| 1. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов | | | |  | |  |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. | | | |  | |  |
| 1. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | | | |  | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества | | | |  | |  |
| **Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | | | | | | **36** |
|  | | | | | | |  |
| Тема 5.1.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **8** |
| 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. | | | *2,3* | | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, кулинарных изделий, закусок. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, кулинарных изделий, закусок. | | |  | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос | | | *2,3* | | |  |
| 1. 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. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц: техника порционирования, 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. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | |  | | |  |
| Тема 5.2.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога, сыра | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | 14 |
| 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 | | | *2,3* | | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из творога, сыра, кулинарных изделий, закусок | | | 2,3 | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из творога, сыра, кулинарных изделий, закусок | | |  | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из творога, сыра кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос | | | *2,3* | | |  |
| 1. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из сыра Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из творога: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд из творога. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | |  | | |  |
| Тема 5.2.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **14** |
| 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. | | | *2,3* | | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из муки, кулинарных изделий, закусок. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из муки, кулинарных изделий, закусок. | | |  | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. | | | *2,3* | | |  |
| 1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.. | | |  | | |  |
| 1. 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 Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос | | |  | | |  |
| **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | | | | | | **50** |
| **Тема 6.1.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **36** |
| 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. | | | *2,3* | | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий, закусок. | | |  | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из рыбы кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление блюд из отварной рыбы основным способом и на пару, припущенной рыбы основным способом и на пару. Органолептический способ оценки готовности, правила отпуска соусов, гарниров с учетом цветовой гаммы. | | | *2,3* | | |  |
| 1. Приготовление блюд из жареной рыбы во фритюре. Органолептический способ оценки готовности, правила отпуска соусов, гарниров с учетом цветовой гаммы. Особенность приготовления блюд для различных типов предприятия, хранения, правило вакуумирования, охлаждения, замораживания, разогрев горячих блюд, упаковка и отпуск на вынос | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление блюд из запеченной рыбы, блюд из тушеной рыбы Органолептический способ оценки г0товности, правила отпуска соусов, гарниров с учетом цветовой гаммы. Особенность приготовления блюд для различных типов предприятия, хранения, правило вакуумирования, охлаждения, замораживания, разогрев горячих блюд, упаковка и отпуск на вынос | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление блюд из котлетной массы. Органолептический способ оценки готовности, правила отпуска соусов, гарниров с учетом цветовой гаммы. Особенность приготовления блюд для различных типов предприятия, хранения, правило вакуумирования, охлаждения, замораживания, разогрев горячих блюд, упаковка и отпуск на вынос. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление блюд из фаршированной рыбы. Органолептический способ оценки готовности, правила отпуска соусов, гарниров с учетом цветовой гаммы. Особенность приготовления блюд для различных типов предприятия, хранения, правило вакуумирования, охлаждения, замораживания, разогрев горячих блюд, упаковки на вынос | | | 2,3 | | |  |
| 1. Особенность приготовления блюд для различных типов предприятия, хранения, правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, разогрев горячих блюд, упаковка и отпуск на вынос   Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | | | 2,3 | | |  |
| **Тема 6.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья | **Виды работ** | | | ***Уровень усвоения*** | | | **14** |
| 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. | | | *2,3* | | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья, кулинарных изделий, закусок. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд из нерыбного водного сырья, кулинарных изделий, закусок | | |  | | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | 2,3 | | |  |
| 1. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме | | | *2,3* | | |  |
| 1. Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания | | | *2,3* | | |  |
| 1. Хранение готовых блюд из нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортировании | | | 2,3 | | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Выбор методов приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | | | 2,3 | | |  |
|  | |  |  | | |  |
| **Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | | | | | | **58** |
| **Тема 7.1.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Виды работ** | | | | ***Уровень усвоения*** | | 36 |
| 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. | | | | *2,3* | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов, кулинарных изделий, закусок. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их | | | | 2,3 | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | |  | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления мясных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Приготовление, оформление мясных 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 | | | | *2,3* | |  |
| 1. Приготовление отварных блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, техника порционирования, варианты оформления, Методы сервировки и подачи с учетом температуры подачи. Хранение готовых блюд из мяса. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | 2,3 | |  |
| 1. Приготовление блюд из мяса, жареного крупным, натуральным, панированным порционным и мелким куском. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, техника порционирования, варианты оформления, Методы сервировки и подачи с учетом температура подачи. Хранение готовых блюд из мяса. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Приготовление блюд из мяса запечённого, тушеного крупным , порционным, мелким куском. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи с учетом температуры подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | 2,3 | |  |
| 1. Приготовление блюд из котлетной, натурально-рубленной массы мяса, блюд из мясопродуктов Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | | *2,3* | |  |
| 1. Приготовление блюд из мяса, национальной, региональной кухонь. 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. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления, питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания размораживания и разогрева отдельных компонентов | | | | **2,3** | |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых, горячих блюд из мяса, мясных продуктов кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос | | | | ***2,3*** | |  |
| **Тема 7.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из птицы | **Виды работ** | | | | ***Уровень усвоения*** | | **22** |
| 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. | | | | *2,3* | |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из птицы, кулинарных изделий, закусок. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд изптицы, кулинарных изделий, закусок. | | | |  | |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из   птицы, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | | 2,3 | |  |
| 1. Приготовление, оформление горячих блюд из птицы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.   Оценка качества готовых, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос   1. Приготовление отварных, припущенных, жареных блюд из домашней птицы. 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. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос | | | | **2,3** | |  |
| 1. Приготовление тушеных, запеченных, фаршированных блюд из домашней птицы, из кролика. 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 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. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | | | *2,3* | |  |
| 1. Приготовление блюд из мяса диких животных и дичи , из котлетной массы, кнельной массы из домашней птицы, дичи, кролика: 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. Правила оформления и отпуска горячих блюд из котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | | 2,3 | |  |
| ***Всего*** |  | |  | |  | 324 | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

**Оборудование учебного кабинета** Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические** **средства** **обучения**:

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование **Учебной кухни ресторана** технологическим оборудованием:

* моечная ванна ;
* шкаф холодильный;
* шкаф морозильный;
* шкаф интенсивной заморозки;
* охлаждаемый прилавок-витрина;
* ледогенератор;
* блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
* слайсер;
* планетарный миксер;
* куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
* овощерезательная машина;
* плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

* конвекционная печь;
* плита вок;
* гриль электрический;
* гриль – саламандра;
* фритюрница;
* микроволновая печь;
* горелка газовая ручная;
* нитраттестер;
* машина для вакуумной упаковки;
* машина посудомоечная;
* стеллаж;
* мусат для заточки ножей;

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой**:

* рабочий стол;
  + весы настольные электрические;
    - функциональные емкости из нержавеющей стали;
    - набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
    - термометр со щупом;
    - мерный стакан;
    - венчик;
    - ложки;
    - миски из нержавеющий стали;
    - сито;
    - шенуа;
    - лопатки (металлические, силиконовые);
    - половник;
    - пинцет;
    - щипцы универсальные;
    - ножи поварской тройки;
    - корзины для отходов;
    - набор кастрюль;
    - набор сотейников;
    - набор сковород;
    - гриль сковорода;
    - сковорода для вок;
    - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
    - стрейч пленка для пищевых продуктов;
    - пергамент, фольга;
    - пакеты для вакуумного аппарата;
    - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
* перчатки силиконовые;
* тарелки глубокие (различного объема);
* тарелки плоские (различного диаметра);
* блюдо прямоугольное;
* соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики*: весоизмерительноеоборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

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

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.– III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

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

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

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

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

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

22. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

23. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

26. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

30. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

32. (Электронные)

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/

**Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.-336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

**(электронные)**

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

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html; http://www.eda-server.ru/gastronom/; http://www.eda-server.ru/culinary-school/

**3.3. Организация образовательного процесса**

**ПМ.02** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, освоение профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проходит одновременно с ПМ 02.

Реализация программы **ПМ.02** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий и лабораторных работ, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

В рамках изучения предусмотрено выполнение внеаудиторной самостоятельной работы (не более 25% от аудиторной нагрузки обучающихся), направленной на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы **ПМ.02** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне колледжа, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается. Программа модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 33 процента.

**4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля по разделам**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Оцениваемые знания, умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных закусок, различного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1 – 2.8 | **Знания:**  Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение оборудования, инвентаря. Посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  **Умения:**  Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мытья в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.  Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | ***Текущий контроль при проведении:***  - письменного/ устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части и т.д)  ***Промежуточная аттестация***  В форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов  -тестирования  ***Итоговый контроль***  Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена  **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентации  -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических лабораторных занятий, учебной и производственной практики  **Промежуточная аттестация:**  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  Итоговый контроль:  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требования  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
|  | **Действия:**  Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ***Раздел модуля 2.*** **Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1, 2.2, 2.3. | **Знания:**  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты, оформление бульонов, отваров, супов для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.  Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.  Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя.  Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правил заполнения этикеток. | ***Текущий контроль при проведении***:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д)  ***Промежуточная аттестация*** в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов;  - тестирования  ***Итоговый контроль:*** Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. |
| **Умения:**  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.  Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.  Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.  Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при порционировании ( комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос для транспортирования.  Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.  Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ***Текущий контроль:***  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной( самостоятельной) работы: презентации  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  ***Промежуточная аттестация:***  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  ***Итоговый контроль:***  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| **Действия:**  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи. |  |
| ***Раздел модуля 3.* Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1, 2.4 | **Знания:**  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим им правила приготовления горячих соусов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления тарелок, горячими соусами для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих соусов.  Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.  Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.  Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.  Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.  Ассортимент и цены на горячие соусы.  Правила торговли.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя | ***Текущий контроль при проведении***:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д)  ***Промежуточная аттестация*** в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов;  - тестирования  ***Итоговый контроль:*** Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. |
| **Умения:**  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы необходимые для приготовления горячих соусов.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств использования продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рациональное использование продукты, соусные полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса.  Определять степень готовности соусов.  Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.  Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче..  Порционировать, сервировать, творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих соусов при порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих соусов.  Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.  Решать проблемы в рамках своей компетенции. | ***Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной( самостоятельной) работы: презентации  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  ***Промежуточная аттестация:***  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  ***Итоговый контроль:***  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| **Действия:**  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск горячих соусов.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи |
| ***Раздел модуля 4.* Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1, 2.5 | **Знания:**  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюди гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.  Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя. | ***Текущий контроль при проведении***:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д)  ***Промежуточная аттестация*** в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов;  - тестирования  ***Итоговый контроль:*** Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. |
| **Умения:**  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениями выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Подбирать соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячите блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Вести учет реализации горячих блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Решать проблемы в рамках своей компетенции | ***Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной( самостоятельной) работы: презентации  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  ***Промежуточная аттестация:***  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  ***Итоговый контроль:***  - экспертная оценка сфрмированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| **Действия:**  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск горячих блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи |
| ***Раздел модуля 5*. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1, 2.6. | **Знания:**  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток.  Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке  Техника общения, ориентированная на потребителя. | ***Текущий контроль при проведении***:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д)  ***Промежуточная аттестация*** в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов;  - тестирования  ***Итоговый контроль:*** Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. |
| **Умения:**  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Доводить блюда из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Подбирать соусы, элементы оформления.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженных блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюда из яиц, творога, сыра, муки.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | ***Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной ( самостоятельной) работы: презентации  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  ***Промежуточная аттестация:***  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  ***Итоговый контроль:***  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| **Действия:**  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи. |  |  |
| ***Раздел модуля 6.* Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1, 2.7 | **Знания:**  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Виды, назначения и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных  Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.  Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя. | ***Текущий контроль при проведении***:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д)  ***Промежуточная аттестация*** в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов;  - тестирования  ***Итоговый контроль:*** Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. |
| **Умения:**  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. горячих блюд, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  Доводить горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  Подбирать соусы, элементы оформления.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи  горячих блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженных блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | ***Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной( самостоятельной) работы: презентации  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  ***Промежуточная аттестация:***  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  ***Итоговый контроль:***  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| **Действия:**  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи. |
| ***Раздел модуля 7.* Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи кролика разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 2.1, 2.8 | **Знания:**  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика..  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, разнообразного ассортимента, в том числе вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Виды, назначения и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика..  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных  Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Правила маркирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.  Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя. | ***Текущий контроль при проведении***:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д)  ***Промежуточная аттестация*** в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов;  - тестирования  ***Итоговый контроль:*** Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. |
| **Умения:**  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика..  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  Доводить горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Подбирать соусы, элементы оформления.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженных блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на вынос для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | ***Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной ( самостоятельной) работы: презентации  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  ***Промежуточная аттестация:***  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  ***Итоговый контроль:***  - экспертная оценка сфрмированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| **Действия:**  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.  Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи. |