

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ
ПРИМОРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧУГУЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И СЕРВИСА»

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Лещев *Григорьев Г. В.*
«25» 08 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБ ПОУ «Чугуевский
колледж сельского хозяйства
и сервиса»

Е. В. Пачков
«25» 08 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих))

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии.....

(Протокол № 1 от 25.08 2023 г.)

Председатель комиссии *Григорьев Г. В.*

с. Чугуевка

2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

Разработчики:

Муха Надежда Николаевна, преподаватель, мастер производственного обучения преподаватель краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** со сроком обучения 3,10 года на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования (Профессия по ОК 016.94: Повар, кондитер) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами .

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

2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при профессиональной подготовке и переподготовке работников в области общественного питания. По окончании обучения выдается свидетельство. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

У1-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У7-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать:

31-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

34-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

35-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

36-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

37-правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –450 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 206 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

промежуточная аттестация- 12 часов

курсовое проектирование- 16 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления и

подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 2.

3.1. Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Курсовое проектирование часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1-11 ПК 2.1- 2.8	<i>Раздел модуля 1.</i> Организация процессов по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	34	6	2	-		-
ОК 1-11 ПК 2.1- 2.8	<i>Раздел модуля 2.</i> Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	258	166	100	4	16	72	-
ОК 1-11 ПК 2.1-2.8	Производственная практика							144
	Промежуточная аттестация	12						

	Всего:	450	200	48	6	16	72	144
--	---------------	------------	------------	-----------	----------	-----------	-----------	------------

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за-кусоч сложного ассортимента		85	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36	
Тема 1.1 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	14	2
	1 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.		2
	2 Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции		2

	3	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.		2
	4	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.		2
	5	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	6	Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		2
	7	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		
	8	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении супов, соусов		2
	9	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		2
	Практические занятия		3	
	1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд	Содержание		14	
	1	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).		2
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2
	3	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.		2

	4	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов		2
	5	Оперативное планирование производства: составление заявки на сырьё, планового меню и плана- меню		2
	6	Планировка горячего цеха.		2
	7			2
	Практические занятия		3	
	1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде		
	Самостоятельные работы		2	
1	Подготовить компьютерные презентации по теме: Организация работы горячего цеха.			
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			234	
МДК. 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			170	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	Содержание		6	
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов		2
	2	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы		3

		закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		
	3	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.		3
	4	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		3
	4	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		3
	5	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов разнообразного ассортимента.		3
	6	Правила и техника подачи супов, требования к качеству и условия хранения супов. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		3
	7			3
	Практические занятия		14	
	1	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		
	2	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов		
	3	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента		
	Самостоятельные работы			
	1	Составление технологических схем и таблиц по теме: Холодные супы, заправочные супы		
Тема 2. 2. Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	Содержание		6	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		3
	2	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам		3
	3	Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных		3

		полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов		
	4	Приготовление, кулинарное назначение соуса красного основного и его производных.		3
	5	Приготовление, кулинарное назначение соуса белого основного и его производных		3
	6	Приготовление, кулинарное назначение соусов грибного, молочного, сметанного и их производных		3
	7	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		3
	8	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		3
	9			3
	10			3
	11			3
	Практические занятия		8	
	1	Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции		
	2	Приготовление соуса красного и его производных,		
	3	Приготовление соуса белого и его производных,		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.		2
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.		3
	3	Приготовление блюд и гарниров из варёных овощей: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		3
	4	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа		3

		организации питания и способа обслуживания.		
	5	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		3
	6	Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		3
	7	Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		3
	8	Приготовление блюд из грибов: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		3
	9	Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров, блюд из грибов.		3
	10	Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос.		3
	Практические занятия		14	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов		
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов		
	3	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		6	
	1	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.		2
	2	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.		2
	3	Приготовление блюд и гарниров из круп. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Приготовление изделий из каш: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор соусов.		3

	4	Приготовление блюд и гарниров из бобовых . Правила варки бобовых. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор соусов.		3	
	5	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий.. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор соусов.		3	
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров, блюд из грибов.		3	
	7	Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос.		3	
	8			3	
	Практические занятия			8	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.			
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.			
Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		8		
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		
	2	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2		
	3	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.	3		
	4	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.	3		
	5	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушёной рыбы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.	3		
	6	Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной рыбы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.	3		
	7	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	3		

		Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.		
	8	Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов		3
	9	Хранение, требования к качеству готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения.		3
	10	Упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос.		3
	Практические занятия		16	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы		
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		
	3	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		
	Самостоятельные работы		2	
	1	Составление технологических схем и таблиц по теме: Блюда из рыбы		
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание		8	
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра		2
	2	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ		2
	3	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра		2
	4	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		3
	5	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		3

	6	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		3	
	7	Хранение, требования к качеству готовых блюд из яиц, творога и сыра. Условия и сроки хранения.		3	
	8	Упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос		3	
	9			3	
	10			3	
	Практические занятия			12	
	1	Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов			
	2	Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц, оценка качества, оформление и подача			
	3	Приготовление отварных, жареных блюд из творога, оценка качества, оформление, подача			
	4	Приготовление запечённые блюд из творога, оценка качества, оформление, подача.			
Тема 2.7 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		14		
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2		
	2	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2		
	3	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного мяса. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.	3		
	4	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.	3		
	5	Приготовление и подготовка к реализации запеченных блюд из мяса. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.	3		
	6	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушёного мяса. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.	3		
	7	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленого мяса. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор	3		

		посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.		
	8	Приготовление и подготовка к реализации блюд из субпродуктов . Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.		3
	9	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной, домашней птицы, дичи, кролика . Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.		3
	10	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной , тушёной и запеченной домашней птицы, дичи, кролика . Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов.		3
	11	Хранение, требования к качеству готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Условия и сроки хранения.		3
	12	Упаковка, подготовка горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика для отпуска на вынос.		3
	Практические занятия		16	
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде		
	2	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		
	3	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
	Самостоятельные работы		2	
	1	Разработка мультимедийной презентации на тему: Блюда из мяса и с/х птицы		
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		10	
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки		2
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		2
	3	Выбор методов приготовления блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.		2
	4	Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		3
	5	Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка,		3

		формовка изделий из теста		
	6	Приготовление изделий из дрожжевого теста. Ассортимент, рецептуры, варианты оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор фаршей.		3
	7	Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Ассортимент, рецептуры, варианты оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор фаршей.		3
	8	Приготовление фаршей, рецептуры, различные способы приготовления		3
	9	Хранение, требования к качеству готовых изделий из теста. Условия и сроки хранения.		3
	10	Упаковка, подготовка изделий из теста для отпуска на вынос.		3
				3
		Практические занятия	14	
	1	Приготовление изделий из безопасного дрожжевого теста.		
	3	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста.		
	2			
		Самостоятельные работы		
	1			
Учебная практика			108	
Виды работ:				
1. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				
2. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.				
3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.				
4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				
5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.				
6. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.				
7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи и упаковки на вынос учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				

8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
Производственная практика итоговая по модулю ПМ 02 Виды работ : <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Расчёт с потребителями. 	252	
Промежуточная аттестация	18	
Всего	463	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**: «Технология кулинарного производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

Мастерских: «Учебный кулинарный цех».

Лабораторий: «Товароведение продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- рабочие места по количеству обучающихся
- учебно- программная документация;
- натуральные наглядные пособия;
- муляжи;
- изобразительные наглядные пособия;
- дидактические материалы;
- задания для выполнения лабораторных и практических работ;
- инструкционные и технологические карты и схемы.

Технические средства обучения:

- компьютеры (для обучающихся и преподавателя)
- принтер, сканер, модем (спутниковая система);
- проектор, демонстрационный экран;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование для предприятий общественного питания: механическое, электрическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, производственные столы.
- инвентарь, посуда и приспособления;
- натуральные образцы и муляжи;
- технологическая документация;
- комплект учебно- методической документации.

Требования к рабочим местам на предприятии

оборудование для предприятий общественного питания: механическое, электрическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, производственные столы.

- инвентарь, посуда и приспособления;
- сырьё

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания:

Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

13. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

14. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

16. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

17. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

18. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

19. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

20. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

21. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.

22. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

23. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

24. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

25. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

26. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020.

— 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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

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

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной 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.

Обучение по программе модуля может проводиться во время учебных занятий обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик должно быть выделено (с учетом вариативной части программы) не менее 80% от объема учебных циклов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной мастерской, 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 только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

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

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена по модулю, включающего как оценку теоретической подготовки, так и освоения профессиональных и общих компетенций в процессе демонстрации освоенных умений на рабочем месте повара. Оценка сформированности практических умений, для экзамена по модулю можно проводить с частичным применением методик WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело в части критериев оценки и построения заданий. Оценка освоения профессиональных компетенций должна осуществляться

независимыми экспертными комиссиями, которые могут включать представителей работодателей, экспертов WSR.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Оценка качества освоения профессионального ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинарному курсу профессионального модуля разрабатываются самостоятельно преподавателями и мастерами производственного обучения и доводятся до обучающихся в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся в рамках профессионального модуля осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения профессиональных компетенций обучающихся;
- оценка общих компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ас-сортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда. -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при подготовки сырья в соответствии с правилами ТБ. - выполнение подготовки сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок согласно техпроцесса и соблюдения СанГиг требований согласно СанПиНа.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>- соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении бульонов, отваров в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной)</p>

<p>обслуживания</p>	<p>дополнительных ингредиентов. в соответствии с требованиями к качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, специй, пряности, приправы - рассчитывать стоимость бульонов, отваров, -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. 	<p>работы .) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении соусов в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа. - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность оформления и подачи соусов в соответствии с ТК - правильность проведения органолептической оценки качества готовых соусов в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении соусов специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - рассчитывать стоимость соусов, 	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреби-телей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении блюд и гарниров в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность проведения органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с 	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) Промежуточная</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>требованиями к качеству</p> <ul style="list-style-type: none"> - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении блюд и гарниров специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - рассчитывать стоимость блюд и гарниров, <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниры. - рассчитывать стоимость 	<p>аттестация в форме <i>дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность проведения органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству. - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении блюд, кулинарных изделий и закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - рассчитывать стоимость блюд , - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) <p>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность проведения органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) <p>Промежуточная аттестация в форме</p>

	<p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении рыбных блюд, кулинарных изделий и закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>- рассчитывать стоимость блюд ,</p> <p>- порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски .</p>	<p><i>дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p> <p>Итоговый контроль</p> <p><i>Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</i></p>
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении мясных блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа</p> <p>- применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации,</p> <p>- правильность проведения органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мясных блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении блюд, кулинарных изделий и закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>- рассчитывать стоимость блюд ,</p> <p>- порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)</i></p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p> <p>Итоговый контроль</p> <p><i>Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</i></p>
<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом по-требностей различных категорий потребителей .</p>	<p>- разработка рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>- подборка продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры;</p> <p>- выбор форм, текстур холодных блюд,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)</i></p>

	<p>кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёт количества сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, - презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей 	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - оценивание результатов и последствия своих действий 	<p>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики ;</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение необходимых источников информации. - оценивание практической значимости результатов поиска. 	<p>Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. - применение современной научной профессиональной терминологии. 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива и команды - взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами. 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное устное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. - проявление толерантности в рабочем коллективе - правильное оформления документов 	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей Применение стандартов антикоррупционного поведения</p>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм экологической безопасности 	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> -Использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -Применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности -Использование средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии 	-наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - применение средства информационных технологий для решения профессиональных задач. 	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.

<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -Выявление достоинств и недостатков коммерческой идеи. -Презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. -Составление бизнес плана. -Расчет размера выплат по процентным ставкам кредитования. -Определение источников финансирования</p>	<p>Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.</p>
--	---	---