

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. Трудоемкость освоения модуля	
2.2. Структура профессионального модуля.....	
2.3. Содержание профессионального модуля.....	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является обязательной частью основной образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02 Использовать современные средства	-определять задачи для поиска информации,	- номенклатура информационных	Использовать современные

поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой и финансовой документации	

	деятельности, выявлять источники финансирования; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - определять источники достоверной правовой информации; - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных

		деятельности по профессии -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

	профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-особенности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности	
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	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 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	-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 Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов -Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	технологического оборудования Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и	подготовке к реализации полуфабрикатов -Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены -Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды -Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования -Правила утилизации отходов -Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов -Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей -Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи -Правила оформления заявок на склад	
--	---	---	--

	регламентами, стандартами чистоты Своевременно оформлять заявку на склад	-Правила приема продуктов по количеству и качеству -Ответственность за сохранность материальных ценностей -Правила снятия остатков на рабочем месте -Правила проведения контрольного взвешивания продуктов -Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов -Правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	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 и измерять продукты, входящие в состав бульонов, в соответствии с рецептурой -Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров Виды	Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров

	особенностями заказа, сезонностью -использовать региональные продукты для приготовления бульонов и отваров - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона -Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства - Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса - Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров - Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции - Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров -виды назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров, для отпуска на вынос, транспортирования - Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров - Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров - Правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
--	--	---	--

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления супов - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку -готовить льезоны -Закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты - Соблюдать температурный и	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов -Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания - Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных - Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации - Техника порционирования,	-Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных -Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	--	--	--

	временной режим варки супов Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа Определять степень готовности супов Доводить супы до вкуса, до определенной консистенции Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании - Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на	варианты оформления супов для подачи - Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Методы сервировки и подачи, температура подачи супов - Методы сервировки и подачи, температура подачи супов - Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос - Ответственности за правильность расчетов с потребителями - Правила, техника общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке	
--	---	--	--

	вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой - Осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты - Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов - Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов	- Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов - Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны

- Варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
- Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
- Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
- Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
- Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
- Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса

- Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
- Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
- Температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
- Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов
- Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов в, соусных полуфабрикатов
- Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
- Нормы закладки муки и других загустителей

	- Доводить соусы до вкуса - Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу - Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход соусов при порционировании - Выдерживать температуру подачи - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования - Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	для получения соусов различной консистенции - Техника порционирования, варианты подачи соусов - Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов - Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами - Температура подачи соусов - Требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с	- Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов - Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со	учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов - Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров
--	---

способом приготовления
 Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
 замачивать в воде или молоке;
 бланшировать;
 варить в воде или в молоке;
 готовить на пару;
 припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
 жарить предварительно отваренные;
 готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
 готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
 Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые
 Готовить пюре из бобовых
 Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
 Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
 Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп,

из круп, бобовых и макаронных изделий
 Органолептические способы определения готовности
 Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
 Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
 Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
 - Правила разогревания
 - Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
 - Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и

	бобовых, макаронных изделий Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход при порционировании - Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	
--	--	---	--

	- Разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - Рассчитывать стоимость - Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

пряности, приправы, специи
 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
 Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
 Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
 Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
 Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания,

Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
 Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
 Органолептические способы определения готовности
 Нормы, правила взаимозаменяемости
 Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
 Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
 Правила охлаждения, замораживания и

	вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле Определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) Формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами Подготавливать продукты для пиццы Раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом	хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

Жарить на сковороде, на
 плоской поверхности
 блинчики, блины,
 оладьи
 Выпекать, варить в воде
 и на пару изделия из
 теста
 Жарить в большом
 количестве жира
 Жарить после
 предварительного
 отваривания изделий из
 теста
 Разогревать в СВЧ
 готовые мучные изделия
 Определять степень
 готовности блюд,
 кулинарных изделий из
 муки; доводить до вкуса
 Проверять качество
 готовых блюд,
 кулинарных изделий,
 закусок перед отпуском,
 упаковкой на вынос
 Порционировать,
 сервировать и
 оформлять блюда,
 кулинарные изделия,
 закуски для подачи с
 учетом рационального
 использования ресурсов,
 соблюдением
 требований по
 безопасности готовой
 продукции
 Соблюдать выход при
 порционировании
 Выдерживать
 температуру подачи
 горячих блюд,
 кулинарных изделий,
 закусок из яиц, творога,
 сыра, муки
 Охлаждать и
 замораживать готовые
 горячие блюда и
 полуфабрикаты из теста
 с учетом требований к
 безопасности пищевых
 продуктов
 Хранить
 свежеприготовленные,

	охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции Разогреть охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с

	рыбы, нерыбного водного сырья Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке Готовить на пару Припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре	сырья разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	--	---

Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности
 Фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без
 Варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях
 Бланшировать и отваривать мясо крабов
 Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку
 Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
 Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса
 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
 Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
 Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные

сезонности, региональных особенностей
 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
 Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
 Правила разогревания
 Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
 Правила маркирования упакованных блюд,

изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести расчет с потребителями при	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	
--	--	--

	отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
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	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом Варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару Припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару Жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий,	
---	--	--

Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности
 Жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками
 Жарить пластованные тушки птицы под прессом
 Жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле
 Тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без
 Запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без
 Бланшировать, отваривать мясные продукты
 Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса
 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
 Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
 Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
 Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
 Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
 Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
 Правила, техника общения с потребителями
 Базовый словарный запас на иностранном языке

перед отпуском,
 упаковкой на вынос
 Порционировать,
 сервировать и
 оформлять горячие
 блюда, кулинарные
 изделия, закуски из
 мяса, мясных продуктов,
 домашней птицы, дичи,
 кролика для подачи с
 учетом рационального
 использования ресурсов,
 соблюдением
 требований по
 безопасности готовой
 продукции
 Соблюдать выход при
 порционировании
 Выдерживать
 температуру подачи
 горячих блюд,
 кулинарных изделий,
 закусок из мяса, мясных
 продуктов, домашней
 птицы, дичи, кролика
 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
 Разогревать блюда,
 кулинарные изделия,
 закуски из мяса, мясных
 продуктов, домашней
 птицы, дичи, кролика с
 учетом требований к
 безопасности готовой
 продукции

	Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
--	---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁵	152	116
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	246	246
производственная		
Промежуточная аттестация, в том числе:	10	

⁵ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета зачета		
МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета зачет		
УП 02 текущий контроль		
ПП 02 форме дифференцированного зачета зачет		
ПМ 02 (экзамен квалификационный)	556	
Всего		

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ⁶	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁷	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34	16	34	16	-	-	-	-
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	126	100	126	52	-	-		
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Учебная практика	144						144	
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09	Производственная практика	246							246
	Промежуточная аттестация/ консультация	10							
	Всего:	556	116	160	68	-		144	246

⁶ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формируемых в которых способствуя элемент программы
Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении первых блюд. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Практическое занятие № 1	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Расчет количества продуктов для приготовления бульонов, отваров, супов		
	Практическое занятие № 2	4	
	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	4	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	Практическое занятие № 3		ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09
	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Составление схем по расположению оборудования в горячем цехе.		
	Содержание		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусоч в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2	
	Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусоч в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусоч в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		

Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.		2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Классификация и особенность приготовления заправочных супов.		ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Условия и сроки хранения.	6	
	Лабораторная работа № 1		
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание		ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, требования к качеству.		
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, условия и сроки хранения.		
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание		ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, требования к качеству.		
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, условия и сроки хранения.		
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	
Тема 2.4.		1	

Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, сроки хранения.		ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Правила оформления и отпуска: Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	6	
	Лабораторная работа № 2.		
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих супов	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, холодных, сладких супов		ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09
	Содержание Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих супов.	1	
	Приготовление, кулинарное назначение соуса красного и белого основного и его производных	1	
	Содержание Приготовление, кулинарное назначение соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства. Требования к качеству	8	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Практическое занятие № 5		ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09
	Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	1	
	Содержание Приготовление, кулинарное назначение, соусов яично-масляных, соусов на сливках		
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Требования к качеству		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных,	Содержание Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов.	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09

вегетарианских, диетических соусов Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		
	Правила выбора основных продуктов к блюдам из овощей и грибов		
	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.		
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Требования к качеству.	6	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09
	Лабораторное занятие № 3		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов	1	
	Содержание		
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.		
	Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение.		
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к	Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий, каши		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09
	Правила оформления и отпуска.	12	
	Практические занятия № 6		
	Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, каш.		
	Содержание		
	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра		
	Приготовление горячих блюд из творога, яиц и яичных продуктов		
	Методы сервировки и подачи, температура подачи.		
	Практические занятия № 7	16	

реализации блюд из яиц, творога, сыра	Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов			ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	1		
	Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, оладий, пончиков.	16		
	Практические занятия № 8			
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Расчет количества продуктов для приготовления мучных горячих блюд с учетом взаимозаменяемости продуктов	1		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09
	Содержание			
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья			
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	1		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09
	Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.			
	Правила вакуумирования, замораживания, размораживания отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования	6		
	Лабораторная работа № 4			
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной, запеченной рыбы. Отпуск. Требования к качеству	8		
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных	Лабораторная работа № 5			
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. Отпуск. Требования к качеству	2		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09
	Содержание			
	Классификация, ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	8		
	Лабораторная работа № 6			

продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Отпуск. Требования к качеству	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание		
	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		
	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.		
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	8	
	Лабораторная работа №7		
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Отпуск. Требования к качеству	2	
	Консультация	4	
	Дифференцированный зачет	144	
Учебная практика			
Виды работ:			
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			

[illegible][illegible]

С	И	О	А	Е,	А	Д,	О	К,	Й,	ЭМ	ная	ия.
---	---	---	---	----	---	----	---	----	----	----	-----	-----

[illegible][illegible]

Г,	а	д,	о	к,	й,	ом	ная	ия.
----	---	----	---	----	----	----	-----	-----

Д,	О	К,	Й,	DM	тая ия.

О	К,	Й,	ЭМ	ная ия.
---	----	----	----	------------

К,		
Й,		
ЭМ		
ная		
ия.		

[illegible]

ММ		
ЯВ		
ЯЯ.		

тая ия.		
------------	--	--

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в заданием (заказом). Прием по количеству и качеству выполнения задания (заказа) в Организации хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготвлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	246	

6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки и санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный)	6	
Всего		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

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

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

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

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с Приложение 3 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
5. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
7. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. : ИРПО, Академия, 2021
8. Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
9. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
10. Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
11. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
12. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
13. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023

14. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021
15. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
17. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
18. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
19. Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
20. Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
21. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
22. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
23. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
24. Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО. – М.: Академия, 2022

3.2.2.. Дополнительные источники

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. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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.
5. 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
6. 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
7. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
8. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифзачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	

деятельности, применительно к различным контекстам.	– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности	– оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главные аспекты; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и использует личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; точно применяет современную научную профессиональную терминологию	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач и оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 04 Осуществлять устную и письменную	– демонстрирует грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на	

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	демонстрирует гражданско-патриотическую позицию, на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027