

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Иркутской области  
«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ЧМТ

*В.М. Васильева*  
В.М. Васильева

«26» июня 2017 г.



**ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ**

междисциплинарных курсов

**МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и  
презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок**  
**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и  
презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

профессионального модуля

**ПМ.02.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная  
Срок обучения: 3 года 10 мес.

р.п. Чунский  
2017 г.

Программа междисциплинарных курсов МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (далее - Программа) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация - разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

**Разработчик:** Щербакова Светлана Ивановна, преподаватель УД и МДК по профессии Повар, кондитер высшей квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ  
(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы

В результате изучения Программы обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший Программу, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

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

### 1.1.3. В результате освоения Программы обучающийся должен:

<i>Практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<i>Умения</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
<i>Знания</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение Программы

Всего часов – **676 час.**

Из них на освоение МДК – **280 час.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Структура программы

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименование МДК	Объем образовательной программы, час.	Обучение по МДК, час.	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>40</b>
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>208</b>	<b>208</b>	<b>110</b>
	<b>Всего:</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>150</b>

## 2.2. Тематический план и содержание Программы

<i>Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>72</b>
<b>Тема 1</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. 2. Характеристика, последовательность этапов. 3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>4</b>
<b>Тема 2</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i>	<b>Содержание</b> 5. Виды супов. Организация рабочего места по приготовлению заправочных супов. 6. Виды супов. Организация рабочего места по приготовлению холодных супов, супов- пюре. 7. Производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов. 8. Посуда для приготовления соусов: виды, правила их подбора и ухода за ней. 9. Оборудование: виды, классификация, общие правила ТБ. 10. Характеристика приводов, машин для обработки овощей. 11. Характеристика овощерезок, слайсеров. 12. Характеристика протирочных машин, блендеров. 13. Характеристика машин для обработки мяса и костей, рыбы. 14. Характеристика индукционных плит, пароконвектоматов, электрогрилей, электорофритюрниц. 15. 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. 16. Контрольная работа по темам 1,2	<b>24</b>
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>12</b>
	17,18 <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов 19, 20 <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре	
	21,22 <b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных	

	<p>групп супов.</p> <p>23,24 <b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления заправочных супов.</p> <p>25,26 <b>Практическое занятие</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров</p> <p>27,28 <b>Практическое занятие</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов различных групп</p>	
<p><b>Тема 3</b>  <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>29. Виды соусов. Организация рабочего места по приготовлению горячих соусов.</p> <p>30. Виды соусов. Организация рабочего места по приготовлению холодных соусов.</p> <p>31. Производственный инвентарь, инструменты для приготовления соусов.</p> <p>32. Посуда для приготовления соусов: виды, правила их подбора и ухода за ней.</p> <p>33. ТБ при работе с механическим оборудованием.</p> <p>34. ТБ при работе с тепловым оборудованием.</p> <p>35. ТБ при работе с холодильным оборудованием.</p> <p>36. Организация хранения горячих соусов. Требования к реализации.</p> <p>37. Организация хранения холодных соусов. Требования к реализации.</p> <p>38. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>39. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>40. Контрольная работа.</p>	20
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	8
	<p>41,42 <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.</p> <p>43,44 <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов</p> <p>45,46 <b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов.</p> <p>47,48 <b>Практическое занятие</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов.</p>	
<p><b>Тема 4</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	24

<p><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i></p>	<p>49. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.  50. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  51. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.  52. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	
	<p><b><i>В том числе практических занятий</i></b></p> <p>53, 54 <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.  55, 56 <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.  57, 58 <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном виде.  59, 60 <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном виде.  61, 62 <b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.  63, 64 <b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.  65, 66 <b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном виде.  67, 68 <b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном виде.  69, 70 <b>Практическое занятие</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогриля.  71, 72 <b>Практическое занятие</b> Зачет.</p>	<p><b>20</b></p>
<p><b><i>Самостоятельная учебная работа</i></b></p>	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p>	<p>-</p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>208</b>
<b>Тема 1</b> <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>	<b>Содержание</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов.Классификация.</li> <li>2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров</li> <li>3.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>4.Правила разогревания. Техника порционирования.</li> <li>5.Варианты оформления бульонов, отваров для подачи.</li> <li>6.Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.</li> <li>7.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способ обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.</li> <li>8.Безопасные приемы приготовления бульонов и отваров.</li> </ol>	<b>8</b>
<b>Тема 2</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	<b>Содержание</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>9.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов</li> <li>10. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) в соответствии с технологическими требованиями к супам.</li> <li>11. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение)</li> <li>12. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (подготовка круп и макаронных изделий).</li> <li>13. Приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.</li> </ol>	<b>16</b>

	<p>14. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.</p> <p>15. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи супов. Выбор посуды. Условия и сроки хранения.</p> <p>16. Контрольная работа по темам 1,2.</p>	
	<p><b>17, 18 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей.</p> <p><b>19, 20 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск рассольников и солянок.</p> <p><b>21, 22 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных, с крупами.</p> <p><b>23, 24 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск супов с бобовыми и макаронными изделиями.</p>	8
<p><b>Тема 3</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>	14
	<p>25. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки.</p> <p>26. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов-пюре..</p> <p>27. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов,</p> <p>28. Требования к качеству, условия и сроки хранения молочных и сладких, диетических, вегетарианских супов.</p> <p>29. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.</p> <p>30. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	
	<p><b>31, 32 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из овощей.</p> <p><b>33, 34 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из рыбы.</p> <p><b>35, 36 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из мяса.</p> <p><b>37, 38 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре из птицы (<b>МАСТЕР- КЛАСС по теме «Крем- суп из куриной грудки»</b>).</p>	
<p><b>Тема 4</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>	<p><b>Содержание</b></p>	12
	<p>39. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>40. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>41. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p> <p>42. Контрольная работа по темам 3, 4.</p>	

	<p><b>43, 44 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов: ботвинья, холодный борщ.</p> <p><b>45, 46 Лабораторная работа</b> Составление и оформление документации (технологические карты, схемы, качественные характеристики).</p> <p><b>47, 48 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов: окрошка и ее разновидности (<b>МАСТЕР- КЛАСС по теме «Окрошка с сельдью»</b>).</p> <p><b>49, 50 Лабораторная работа</b> Составление и оформление документации (технологические карты, схемы, качественные характеристики).</p>	8
<p><b>Тема 5</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>51.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.</p> <p>52.Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения горячих соусов.</p> <p>53.Кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства</p> <p>54 Инвентарь, посуда, оборудование для приготовления соусов.</p>	4
	<p><b>Тема 6</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>55.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями.Методы приготовления. Условия хранения соусов.</p> <p>56.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и белого основного, их производных.</p> <p>57.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного.</p> <p>58.Приемы оформления тарелки соусами.</p>	
	<p><b>59, 60 Практическое занятие</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции (густые, средней густоты).</p> <p><b>61, 62 Практическое занятие</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции (жидкие).</p> <p><b>63, 64 Практическое занятие</b> Составление и оформление документации (технологические карты, схемы, качественные характеристики).</p> <p><b>65, 66 Практическое занятие</b> Составление и оформление документации (технологические карты, схемы, качественные характеристики).</p>	8
<p><b>Тема 7</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	4

<p><i>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</i></p>	<p>67. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных,  68. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на сливках  69. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов  70. Посуда, используемая для приготовления и подачи соусов.</p>	
<p><b>Тема 8</b>  <i>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</i></p>	<p><b><i>Содержание</i></b>  71. Приготовление, кулинарное назначение сладких соусов.  72. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких соусов.  73. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных)  74. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов региональных, вегетарианских,  75. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов диетических соусов.  76. Решение задач.</p>	<p><b>6</b></p>

<p><b>Тема 9</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>77.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка.</p> <p>78.Контрольная работа по темам 7, 8, 9.</p> <p><b>79, 80 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.</p> <p><b>81, 82 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных, овощей и грибов.</p> <p><b>83, 84 Лабораторная работа</b> Составление документации (технологические карты, схемы, качественные характеристики).</p> <p><b>85, 86 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов.</p> <p><b>87, 88 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.</p> <p><b>89, 90 Лабораторная работа</b> Составление документации (технологические карты, схемы, качественные характеристики).</p> <p><b>91,92 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p><b>93, 94 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных грибов.</p> <p><b>95, 96 Лабораторная работа</b> Составление документации(технологические карты, схемы, качественные характеристики).</p>	<p>20</p> <p>18</p>
<p><b>Тема 10</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>97.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>98.Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости.. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>99.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды.</p> <p>100.Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.</p>	<p>18</p>
	<p><b>101, 102 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп.</p> <p><b>103, 104 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из бобовых.</p>	<p>14</p>

	<p><b>105, 106 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий (МАСТЕР- КЛАСС по теме « Паста с креветками»).</p> <p><b>107, 108 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск гарниров из круп.</p> <p><b>109, 110 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск гарниров из бобовых</p> <p><b>111, 112 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск гарниров из макаронных изделий.</p> <p><b>113, 114 Лабораторная работа</b> Составление документации(технологические карты, схемы, качественные характеристики).</p>	
<p><b>Тема 11</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>115. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора продуктов и ингредиентов к ним.Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре.</p> <p>116.Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>117.Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>118.Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.</p> <p>119.Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц и яичных продуктов.</p> <p>120.Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок,</p> <p>121.Приготовление горячих блюд из творога: пудингов, вареников для различных типов питания.</p> <p>122.Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>123.Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>124.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.</p> <p>125.Правила оформления и отпуска горячих блюд творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.</p> <p>126. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>127.Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>128.Контрольная работа по темам 10, 11</p>	22
	<p><b>129, 130 Практическое занятие</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц с учетом взаимозаменяемости продуктов</p> <p><b>131, 132 Практическое занятие</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога с учетом взаимозаменяемости продуктов</p> <p><b>133, 134 Практическое занятие</b> Работа со Сборником рецептур.</p> <p><b>135, 136 Практическое занятие</b> Составление документации(технологические карты, схемы,</p>	8

	качественные характеристики).	
<b>Тема 12</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	137.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Методы приготовления блюд из муки.	
	138.Замес дрожжевого теста различной консистенции. Разделка, формовка изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.	
	139.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников блинчиков, блинов, оладий, пончиков.. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Приготовление блюд из теста регионального значения. 140.Решение ситуационных задач.	
	<b>141, 142 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц и творога. <b>143, 144 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. <b>145, 146 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки регионального значения ( <b>МАСТЕР- КЛАСС по теме «Баурсаки по- татарски»</b> ). <b>147, 148 Практическое занятие</b> Составление документации (технологические карты, схемы, качественные характеристики).	<b>8</b>
<b>Тема 13</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	149.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 150.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. 151.Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. 152.Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	
<b>Тема 14</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	153.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. 154.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). 155.Правила выбора соуса, гарнира. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 156.Безопасные приемы при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 157.Составление технологических схем на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	

	158.Составление технологических карт на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. 159.Работа со Сборником рецептов. 160.Решение ситуационных задач.	
	<b>161, 162 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы. <b>163, 164 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы. <b>165, 166 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы. <b>167, 168 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы. <b>169, 170 Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (МАСТЕР- КЛАСС по теме «Кальмары в темпуре»).	10
<b>Тема 15</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b> 171.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 172.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) в соответствии с технологическими требованиями. 173.Правила выбора дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) в соответствии с технологическими требованиями.Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. 174, 175. Повторение материала. 176.Контрольная работа по темам 12 - 15	6
<b>Тема 16</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b> 177.Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). 178.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). 179.Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. 180.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. 181.Составление технологических схем приготовления мясных блюд. 182.Работа со Сборником рецептов.	22
	<b>183, 184 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в отварном виде. <b>185, 186 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в припущенном виде. <b>187, 188 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в	16

	<p>жареном виде.</p> <p><b>189, 190 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в отварном виде (<b>МАСТЕР- КЛАСС по теме «Печень в сливках»</b>).</p> <p><b>191, 192 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в припущенном виде.</p> <p><b>193, 194 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в жареном виде.</p> <p><b>195, 196 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде.</p> <p><b>197, 198 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде.</p>	
<p><b>Тема 17</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>199.Методы приготовления блюд из птицы, дичи и кролика: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>200.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Методы сервировки и подачи блюд. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>201, 202.Повторение материала.</p> <p>203, 204.Зачет.</p>	10
	<p><b>205, 206 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p><b>207, 208 Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика.</p>	4
	<p><b>Самостоятельная учебная работа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	-
<b>Всего</b>		<b>208</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации; наглядными пособиями.

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана.**

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации Программы**

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

**Печатные издания:**

1. Профессиональный стандарт Повар. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт Кондитер, утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».
3. Профессиональный стандарт Пекарь, утвержденный Приказом Минтруда России от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-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);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-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;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</p>	

<p>подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и</p>	<p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>-соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>-соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>-соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>-аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>-гармоничность вкуса, текстуры и</li> </ul>	
--	---	--

кролика разнообразного ассортимента	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 отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b>	-эффективность участия в деловом	

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	

	<p>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	---	--

