Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

******

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Профессия СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Ярославль

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 г. №1569.

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

Разработчики: Охлопкова М.В., преподаватель ЯПК №21

Чиркова И.Ю., мастер ЯПК №21

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

* + 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 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 профессионального модуля студент должен иметь:***

|  |  |
| --- | --- |
| *Практический опыт* | - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведения расчетов с потребителями. |
| *Умения* | - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| *Знания* | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 1030 ч.

Из них:

на освоение МДК – 280 ч.

на учебную практику - 300 ч.

на производственную практику – 450 ч.

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | Самосто  ятельная работа | Промежуточная аттестация |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего  часов | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| *ПК 2.1.-2.8*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 1.***  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ***96*** | ***84*** | *38* | *-* | *-* | *10* | **12** |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.3*  *ОК 1-7, 9,10* | ***Раздел модуля 2.***  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ***184*** | ***172*** | *74* | *-* | *-* | *24* | ***12*** |
| *ПК 2.1-2.8* | *Учебная и производственная практика* | ***750*** |  |  | ***300*** | ***450*** | *-* | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***1030*** | ***110*** | ***112*** | ***300*** | ***450*** | ***34*** | ***24*** |

***2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.***  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | ***96*** |
| ***МДК. 02.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | ***84*** |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок* | ***Содержание*** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ***10*** |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов* | ***Содержание*** | ***10*** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***18*** |
| **Практическое занятие 1**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | ***8*** |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | ***8*** |
| **Практическое занятие 3.**Составление инструкции по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих супов и соусов. | ***2*** |
| ***Тема 1.3.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов* | ***Содержание*** | ***8*** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | ***8*** |
| 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.  Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | ***8*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***12*** |
| **Практическое занятие 5.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | ***8*** |
| **Практическое занятие 6.** Составление инструкции по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | ***4*** |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***10*** |
| ***Промежуточная аттестация: экзамен по МДК.02.01*** | | ***12*** |
| ***Раздел модуля 2.***  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | ***184*** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | ***172*** |
| ***Тема 1.1.***  *Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров* | ***Содержание*** | ***6*** |
| * 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров |
| * 1. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров |
| * 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос |
| ***Тема 1.2.***  *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента* | ***Содержание*** | ***10*** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам |
| 1. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса |
| 1. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | ***6*** |
| ***Тема 1.3***  *Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента* | ***Содержание*** | ***6*** |
| 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | ***6*** |
| ***Тема 1.4***  *Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни* | ***Содержание*** | ***6*** |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| ***Тема 2.1***  *Классификация,*  *ассортимент, значение в питании горячих соусов* | ***Содержание*** | ***4*** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. |
| 1. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства |
| ***Тема 2.2***  *Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов* | ***Содержание*** | ***12*** |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам |
| 1. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| ***Практическое занятие 1.*** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции  ***Лабораторная работа №3.*** Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных | ***2 6*** |
| ***Тема 2.3***  *Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках* | ***Содержание*** | ***4*** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов |
| ***Тема 2.4***  *Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов* | ***Содержание*** | ***4*** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***12*** |
| ***Тема 3.1***  *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов* | ***Содержание*** | ***10*** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. |
| ***В том числе лабораторных и практических занятий*** | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 4.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | ***6*** |
| ***Тема 3.2***  *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий* | ***Содержание*** | ***6*** |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| 1. Правила 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 для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***12*** |
| ***Тема 4.1***  *Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья* | ***Содержание*** | ***4*** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |
| 1. 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. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***10*** |
| ***Практическое занятие 2.*** Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы  ***Лабораторная работа №5*** Приготовление блюд из отварной, жареной рыбы | ***4***  ***6*** |
| ***Тема 4.2***  *Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика* | ***Содержание*** | ***6*** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| 1. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***10*** |
| ***Практическое занятие 3.*** Расчет количества сырья для приготовления блюд из говядины  ***Лабораторная работа №6.*** Приготовление блюд из отварной, жареной говядины | ***4***  ***6*** |
| ***Тема 4.3***  *Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов* | ***Содержание*** | ***8*** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***10*** |
|  | ***Практическое занятие 4.*** Расчет количества сырья для приготовления блюд из свинины  ***Лабораторная работа №7.*** Приготовление блюд из отварной, жареной свинины | ***4***  ***6*** |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
|  | ***Практическое занятие 4.*** Расчет количества сырья для приготовления блюд из субпродуктов  ***Лабораторная работа №7.*** Приготовление блюд из субпродуктов | ***4***  ***4*** |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***10*** |
|  | ***Практическое занятие 5.*** Расчет количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы  ***Лабораторная работа №8.*** Приготовление блюд из домашней птицы | ***4***  ***6*** |
|  | ***Промежуточная аттестация: экзамен по МДК.02.02*** | ***12*** |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Учебная практика ПМ 02***  *УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*  ***Виды работ:***  1. Организация работы в горячем цехе, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа по сборнику рецептур. Приготовление бульонов, отваров. Приготовление пассеровок.  2. Приготовление и отпуск щей, борщей  3. Приготовление и отпуск рассольников, солянок  4. Приготовление и отпуск супов картофельных и овощных  5. Приготовление и отпуск супов с макаронными изделиями, суп - лапши домашней  6. Приготовление и отпуск супов с крупами, с бобовыми, крестьянского  7. Приготовление и отпуск супов пюре, супов кремов  8. Приготовление и отпуск молочных, сладких супов  9. Приготовление и отпуск холодных супов  10. Организация работы в соусном отделении горячего цеха, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа по сборнику рецептур. Приготовление соуса красного основного и производных  11. Приготовление соуса белого и производных, томатного  12. Приготовление соуса сметанного, молочных и производных соусов  13. Приготовление соуса польского, голландского, сладких соусов  14. Практическая работа  15 Организация работы в горячем цехе, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа по сборнику рецептур. Приготовление и отпуск гарниров и блюд из отварных и припущенных овощей  16 Приготовление и отпуск картофельного, овощных пюре  17 Приготовление и отпуск тушеных овощей  18 Приготовление и отпуск картофеля жаренного основным способом и во фритюре  19 Приготовление и отпуск картофельных котлет, зраз, крокет с соусом  20 Приготовление и отпуск запеканок и пудингов овощных с соусом  21 Приготовление и отпуск фаршированных овощей: помидоров, перца  22 Приготовление и отпуск грибов в сметанном соусе запеченных  23 Организация работы в горячем цехе, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа по сборнику рецептур. Приготовление и отпуск жидких, вязких, рассыпчатых каш  24 Приготовление и отпуск запеканки, пудинга, крупеника из круп с соусом  25 Приготовление и отпуск котлет, биточков из круп с соусом  26 Приготовление и отпуск пюре из бобовых, бобовых с луком, макарон отварных с различными продуктами  27 Приготовление и отпуск лапшевника, макарон запеченных с различными продуктами  28 Приготовление и отпуск яиц вареных, яичницы глазуньи, омлетов с различными продуктами  29 Приготовление и отпуск сыра во фритюре, сырных пончиков, капустных оладий с сыром, сырного дипа в формочке  30 Приготовление и отпуск сырников, вареников из творога  31 Приготовление и отпуск запеканки и пудинга из творога  32 Приготовление и отпуск блинчиков с фаршем, блинов  33 Приготовление и отпуск оладий  34 Практическая работа  35 Организация работы в горячем цехе, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа по сборнику рецептур. Приготовление и отпуск рыбы отварной, припущенной с гарниром и соусом, тушенной в томате с овощами  36 Приготовление и отпуск рыбы жареной основным способом с гарниром и соусом, жареной с луком по-ленинградски  37 Приготовление и отпуск рыбы жареной во фритюре и в тесте с гарниром и соусом  38 Приготовление и отпуск рыбы, запеченной с картофелем по-русски, под молочным и сметанным соусом  39 Приготовление и отпуск котлет, биточков, тефтелей, тельного, зраз рубленых из рыбы с гарниром и соусом  40 Приготовление и отпуск горячих блюд из нерыбного водного сырья (кальмаров в соусе с гарниром, жареных во фритюре)   1. Практическая работа   42 Организация работы в горячем цехе, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа по сборнику рецептур.  43 Приготовление и отпуск мяса отварного, сосисок отварных, колбасы жареной по-ленинградски с гарниром с гарниром и соусом  44 Приготовление и отпуск мяса шпигованного, гуляша с гарниром, мяса духового (в горшочках), жаркого по-домашнему (в горшочках)  45 Приготовление и отпуск поджарки, бефстроганов, антрекота, ромштекса с гарниром  46 Приготовление бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого, котлет, биточков, зраз, тефтелей из мясной котлетной массы с гарниром и соусом   1. Приготовление и отпуск голубцов, перца болгарского, помидоров, фаршированных мясом с рисом 2. Приготовление и отпуск котлет из филе птицы, фаршированных, котлет натуральных из филе птицы под соусом паровым с грибами, панированных жареных котлет из филе птицы с гарниром   49 Приготовление и отпуск котлет особых из кур с гарниром и соусом, биточков рубленых из птицы, фаршированных шампиньонами   1. Приготовление и отпуск печени по-строгановски, печени жареной с гарниром   51 Практическая работа | ***300*** |
| ***Производственная практика ПМ 01***  *ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*  ***Виды работ:***  1 Охрана труда и правила техники безопасности при работе на рабочих местах в горячем цехе,  на оборудовании. Организация работы в горячем цехе. Работа с технической документацией.  Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  2 Приготовление, творческое оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента  3 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента  4 Приготовление, творческое оформление и отпуск сладких супов разнообразного ассортимента  5 Приготовление, творческое оформление и отпуск супов пюре разнообразного ассортимента  6 Приготовление, творческое оформление и отпуск молочных супов разнообразного ассортимента  7 Приготовление, творческое оформление и отпуск прозрачных супов разнообразного ассортимента  8 Приготовление красного соуса и производных  9 Приготовление белого соуса и производных  10 Приготовление сметанного соуса и производных  11 Приготовление молочного соуса и производных  12 Приготовление яично – масляных соусов и производных  13 Охрана труда и правила техники безопасности при работе на рабочих местах в горячем цехе, на оборудовании. Работа с технической документацией. Приготовление и отпуск гарниров и блюд из отварных, припущенных овощей разнообразного  ассортимента  14 Приготовление и отпуск гарниров и блюд из тушеных овощей разнообразного ассортимента  15 Приготовление и отпуск жареных овощей разнообразного ассортимента  16 Приготовление и отпуск запеченных овощей разнообразного ассортимента  17 Приготовление и отпуск изделий из овощной массы разнообразного ассортимента  18 Приготовление и отпуск фаршированных овощей разнообразного ассортимента  19 Приготовление и отпуск горячих блюд из грибов разнообразного ассортимента  20 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп  21 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из бобовых  22 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из макаронных изделий  23 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц разнообразного ассортимента  24 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога разнообразного ассортимента  25 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из сыра разнообразного ассортимента  26 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента  27 Приготовление, творческое оформление и отпуск пудингов и запеканок из творога разнообразного ассортимента  28 Приготовление, творческое оформление и отпуск блинчиков с фаршами разнообразного ассортимента  29 Приготовление, творческое оформление и отпуск оладий разнообразного ассортимента  30 Приготовление, творческое оформление и отпуск чебуреков разнообразного ассортимента  31 Приготовление, творческое оформление и отпуск блинов разнообразного ассортимента  32 Охрана труда и правила техники безопасности при работе на рабочих местах в горячем цехе, на оборудовании. Работа с технической документацией. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной рыбы разнообразного ассортимента.  33 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из припущенной рыбы разнообразного ассортимента.  34 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеной рыбы разнообразного ассортимента.  35 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из фаршированной рыбы разнообразного ассортимента.  36 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы жареной целиком разнообразного ассортимента.  37 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы жареной звеном разнообразного ассортимента.  38 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы жареной во фритюре разнообразного ассортимента.  39 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы жареной на вертеле разнообразного ассортимента.  40 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы жареной в тесте разнообразного ассортимента.  41 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы жареной с зеленым маслом разнообразного ассортимента.  42 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации зраз донских  43. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих запеченных блюд из рыбы под разными соусами  44 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации солянки из рыбы на сковороде  45 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из котлетной массы из рыбы разнообразного ассортимента.  46 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из натуральной рубленой массы из рыбы разнообразного ассортимента.  47 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации рулетов из рыбы разнообразного ассортимента.  48 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих отварных блюд и закусок из морепродуктов разнообразного ассортимента.  49 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих припущенных блюд и закусок из морепродуктов разнообразного ассортимента.  50 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих тушеных блюд и закусок из морепродуктов разнообразного ассортимента.  51 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих жареных блюд и закусок из морепродуктов разнообразного ассортимента.  52 Охрана труда и правила техники безопасности при работе на рабочих местах в горячем цехе, на оборудовании. Работа с технической документацией. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из телятины разнообразного ассортимента  53 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из говядины разнообразного ассортимента  54 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из свинины разнообразного ассортимента  55 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из баранины разнообразного ассортимента  56 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента  57 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи разнообразного ассортимента  58 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из кролика разнообразного ассортимента | ***450*** |
| ***Всего:*** | ***1030*** |

**3. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению**

Для реализации профессионального модуля предусмотрены учебные кабинеты Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, мастерская, учебная база - столовая колледжа.

Реализация учебной практики:

* учебные кабинеты
* учебный кабинет вводного инструктажа
* мастерская с индивидуальными рабочими местами
* столовая колледжа
* базы практики

Технические средства обучения учебного кабинета: проектор, телевизор, компьютер, видеоплеер, видеокамера, документкамера.

Комплект учебно-методической документации, справочная литература, учебная кулинарная литература, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания, сборники мучных кондитерских изделий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (ванны, стеллаж, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* стенка для учебной литературы
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* фритюрница
* пароварка
* электрогриль
* вафельница
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* блендер ручной
* миксер для коктейлей
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестораскаточная машина настольная
* кухонный комбайн
* фондюшницы
* машина для вакуумной упаковки
* кофемашина
* кофемолка
* газовая горелка для карамелизации
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильник
* шкаф шоковой заморозки
* льдогенератор
* овоскоп
* нитраттестер
* сифон

Оснащение базы практики:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (посудомоечная машина, ванны, стеллажи, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* электрическая сковорода
* морозильные шкафы
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* универсальный привод
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестомесильная машина
* кухонный комбайн
* кофемолка
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильники
* картофелечистка
* электрокотел
* нитраттестер

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

Учебники:

1. Андонова Н.И., Кочурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции – ОИЦ «Академия», 2017.
2. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Изд. «Aкадемия», 2014.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий - «Академия», 2016
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Академия, 2017.

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовления пищи и контроль качества блюд - Академия, 2017.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции - Академия, 2017.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции - Академия, 2014.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - Академия, 2014.
5. Анфимова Н.А. Кулинария - Академия, 2016.
6. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары. - Академия, 2013.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – Академия, 2016.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий - «Профи», 2016

**Дополнительные источники:**

Учебники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. «Академия», 2014.
2. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум - «Академия», 2015.
3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд - «Академия», 2015.
4. Кросс Р. 1000 классических коктейлей, - М. Рольф, 2012.
5. Барановский В.А. Официант-бармен, - Ростов-на Дону, Феникс, 2012.

Журналы:

* Общественное питание, ресторанные ведомости
* Школа гастронома, Шеф.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.smakov.ru, свободный.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.gurmania.ru, свободный.
4. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «[Кондитерра](http://konditerra.ru/). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerra.ru, свободный.
6. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный.

***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря   и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой | Экспертная оценка  результатов деятельности  студентов в процессе освоения образовательной  программы:  - при опросе в процессе инструктажа;  -при выполнении и защите заданий на день;  - при выполнении самостоятельной работы;  - при выполнении и  защите практических заданий по практике. |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых бульонов, отваров * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря   и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления бульонов, отваров   * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бульонов, отваров в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых бульонов, отваров * соответствие качества приготовленных бульонов, отваров требованиям к качеству готовых блюд * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых супов * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря   и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления супа   * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых супов * соответствие качества приготовленных супов требованиям к качеству готовых блюд * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |  |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых горячих соусов * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря   и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления горячих соусов   * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих соусов в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых горячих соусов * соответствие качества приготовленных горячих соусов требованиям к качеству готовых блюд * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |  |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий * расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий * соответствие качества приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий требованиям к качеству готовых блюд * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |  |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки расчёт количества сырья в соответствии с заданием * точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом * выбор производственного инвентаря   и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки   * соответствие организации рабочего места требованиям СанПин * выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой * выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки * соответствие качества приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки требованиям к качеству готовых блюд * соблюдение подачи блюда правилам отпуска * соблюдение правил проведения бракеража |  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.  Экспертная оценка в процессе выполнений заданий по производственной практике, заданий для самостоятельной работы.  Экспертная оценка при выполнении и защите комплексных работ на экзамене (квалификационном) |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | * понимание значимости своей профессии |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | * использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; * применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; * пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | * выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; * презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; * определять источники финансирования |