**Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине**
**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.1. Область применения программы

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

| Код | Профессиональные компетенции |
|---|---|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

| Код | Общие компетенции |
|---|---|

| | |
|---|---|
| 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 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|---|---|
| **иметь практический опыт** | 2.1.подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;<br>2.2.подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>приготовление бульонов, отваров;<br>хранение, отпуск бульонов, отваров;<br>2.3.подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>хранение, отпуск супов;<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи*;* |

| | |
|---|---|
| | 2.4.подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>готовить соусные полуфабрикаты;<br>приготовление соусов;<br>хранение соусов, порционирование соусов на раздаче<br>2.5. подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;<br>хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;<br>2.6. подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц;<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра;<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки;<br>хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;<br>2.7. подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;<br>2.8. подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; |
| **уметь** | 2.1.выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в |

| | |
|---|---|
| | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии состандартами чистоты;<br>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;<br>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;<br>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>своевременно оформлять заявку на склад;<br>2.2. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, |

| | |
|---|---|
| | сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;<br>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:<br>- обжаривать кости мелкого скота;<br>- подпекать овощи;<br>- замачивать сушеные грибы;<br>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;<br>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;<br>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;<br>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;<br>порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;<br>охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные<br>бульоны и отвары;<br>разогревать бульоны и отвары;<br>2.3. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления супов;<br>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления супов;<br>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:<br>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;<br>- готовить льезоны;<br>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;<br>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;<br>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;<br>- определять степень готовности супов;<br>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции |

| | |
|---|---|
| | проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход супов при порционировании;<br>выдерживать температуру подачи супов;<br>охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость супов;<br>вести учет реализованных супов;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции;<br><br>2.4. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;<br>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления соусов;<br><br>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира;<br>применять различные методы разведения мучной пассеровки;<br>готовить льезоны;<br>готовить концентрированные бульоны;<br>готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;<br>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты |

| | |
|---|---|
| | соусов;<br>размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;<br>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;<br>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br>соблюдать температурный и временной режим варки соусов;<br>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;<br>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;<br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;<br>определять степень готовности соусов;<br>доводить соусы до вкуса;<br>проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;<br>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход соусов при порционировании;<br>выдерживать температуру подачи;<br>охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к<br>безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;<br>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;<br><br>2.5. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;<br>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br><br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: |

| | |
|---|---|
| | - замачивать сушеные;<br>- бланшировать;<br>- варить в воде или в молоке;<br>- готовить на пару;<br>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;<br>- жарить сырые и предварительно отваренные;<br>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;<br>- фаршировать, тушить, запекать;<br>- готовить овощные пюре;<br>- готовить начинки из грибов;<br>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br><br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд<br>и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:<br>- замачивать в воде;<br>- бланшировать;<br>- варить в воде или в молоке;<br>- готовить на пару;<br>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;<br>- жарить предварительно отваренные;<br>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;<br>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;<br>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;<br>- готовить пюре из бобовых;<br>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;<br>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;<br>рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br><br>Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, |

| | |
|---|---|
| | соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции;<br>2.6. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) |

| | |
|---|---|
| | и без;<br>- готовить на пару;<br>- жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;<br>- жарить на плоской поверхности;<br>- жарить<br>- фаршировать, запекать;<br>определять степень готовности блюд из яиц;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;<br>- формовать изделия из творога;<br>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;<br>- жарить на плоской поверхности;<br>- жарить, запекать на гриле;<br>определять степень готовности блюд из творога;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br><br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);<br>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);<br>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;<br>- подготавливать продукты для пиццы;<br>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;<br>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;<br>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;<br>- жарить в большом количестве жира;<br>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;<br>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;<br>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, |

| | |
|---|---|
| | посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br><br>Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать температуру подачи<br>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;<br>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции;<br><br>2.7. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих |

| | |
|---|---|
| | блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br><br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;<br>- готовить на пару;<br>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;<br>- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;<br>- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;<br>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;<br>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;<br>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;<br>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;<br>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;<br>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br><br>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |

| | |
|---|---|
| | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции;<br><br>2.8. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br><br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом;<br>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;<br>- припускать мясо, |

| | |
|---|---|
| | мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;<br>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;<br>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;<br>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;<br>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;<br>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;<br>-жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;<br>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;<br>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;<br>- бланшировать, отваривать мясные продукты;<br>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса,<br>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции; |

| | |
|---|---|
| **знать** | 2.1.требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и<br>нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>правила утилизации отходов<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;<br>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br>правила оформления заявок на склад;<br>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;<br><br>2.2. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; |

| | |
|---|---|
| | температурный режим и правила<br>приготовления бульонов, отваров;<br>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;<br>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров;<br>температура подачи бульонов, отваров;<br>правила разогревания,<br>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;<br>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;<br>правила маркирования упакованных бульонов, отваров,<br>правила заполнения этикеток;<br><br>2.3. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;<br>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;<br>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;<br><br>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи супов;<br>температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>правила разогревания супов;<br>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;<br>требования к безопасности хранения готовых супов; |

| | |
|---|---|
| | правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток;<br><br>ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя;<br><br>2.4. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;<br>методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;<br>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;<br>ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование<br>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;<br>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;<br>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;<br>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;<br>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;<br>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;<br>нормы закладки муки и других загустителей для получения |

| | |
|---|---|
| | соусов различной консистенции;<br><br>техника порционирования, варианты подачи соусов;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;<br>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;<br>температура подачи соусов;<br>правила разогревания соусов;<br>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов;<br>требования к безопасности хранения готовых соусов;<br>правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток;<br><br>2.5. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>органолептические способы определения готовности;<br>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;<br>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;<br><br>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;<br>органолептические способы определения готовности;<br>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и |

| | |
|---|---|
| | макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;<br>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;<br>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>правила разогревания,<br>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий<br><br>разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;<br>ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя;<br><br>2.6. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |

| | |
|---|---|
| | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка;<br><br>методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопаснойэксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br><br>методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br><br>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки |

| | |
|---|---|
| | разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток;<br><br>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки и изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя;<br>2.7. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья<br>разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного<br>сырья;<br>органолептические способы определения готовности;<br>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;<br>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;<br>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, |

| | |
|---|---|
| | кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья,<br>правила заполнения этикеток;<br>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя;<br>2.8. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд,<br>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>органолептические способы определения готовности; |

| | |
|---|---|
| | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;<br>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;<br>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>правила разогревания,<br>правила охлаждения,<br>замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток;<br>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя; |

*Раздел заполняется в соответствии с ФГОС СПО*

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной примерной рабочей программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)* | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательные аудиторные учебные занятия | | | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа | | учебная, часов | производственная часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая проект (работа)*, | всего, часов | в т.ч., курсовой проект (работа)*, | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК2.1-ПК2.8 | Раздел 1.. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 42 | 40 | 16 | - | 2 | * | * | - |
| ПК2.2-ПК28 | Раздел 2 . Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 148 | 146 | 62 | | 2 | | * | - |
| ПК 2.1-ПК2.8 | Учебная практика | 180 | | | | - | | 180 | |
| ПК 2.1-ПК2.8 | Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | 360 | | | | | | | 360 |
| ПК 2.1- | Демонстрационный экзамен | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК2.8 | | | | | | | | | |
| | Всего: | 730 | 186 | 78 | - | 4 | - | 180 | 360 |