Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
DN: c=RU, st=Краснодарский край, street=ст-ца Прочноокопская, ул.Чичерина, 44, l=ст-ца Прочноокопская, title=Директор, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ", 1.2.643.100.1=120D313032323330343336313731 36, 1.2.643.100.3=120B313431303731333383631 37, 1.2.643.100.4=120A323334333030373431 34, 1.2.643.3.131.1.1=120C323334333035333237333535, email=pu52kk@yandex.ru, givenName=Арамаис Сергеевич, sn=Маркозов, cn=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2022.09.17 14:03:33 +03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

2019

Рассмотрена и одобрена
методическим объединением
по профессиям
30.05 2019г.
Председатель Хмара Л.В.Хмара

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК НАПТ
«31» 05 2019 г.
В.Х.Григорьян

Рассмотрена
На заседании педагогического совета
Протокол № 26 от 30.05 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента_разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)),Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Разработчик: Хмара Любовь Викторовна
преподаватель ГБПОУ КК НАПТ Хмара

УЧЕБНАЯ ЧАСТЬ

Рецензенты:
Дещ Гудина Г.Н. инженер технолог общественного питания по продуктам.
Липаш Липашкова Ю.Ч.
заведующая столовой

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КРИСТАЛЛ-2"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 **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; подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; 2.2.подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление бульонов, отваров; хранение, отпуск бульонов, отваров; 2.3.подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; хранение, отпуск супов; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи*;* 2.4.подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; готовить соусные полуфабрикаты; приготовление соусов; хранение соусов, порционирование соусов на раздаче 2.5. подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 2.6. подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки; хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 2.7. подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 2.8. подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; 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; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии состандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; 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; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; 2.2. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары; 2.3. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления супов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов;

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

	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами; 2.5. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:

	- замачивать в воде; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции; 2.6. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и

	дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; - жарить на плоской поверхности; - жарить - фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;

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

	сырья разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;

	составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции; 2.8. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь,

	посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
знать	2.1.требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс

	оценки качества и безопасности сырья и материалов; 2.2. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток; 2.3. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;

	виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; 2.4. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила разогревания соусов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток; 2.5. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

	правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; 2.6. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка; методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопаснойэксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки и изделий разнообразного

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

	ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; 2.8. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

	кролика, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; 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-ПК2.8	**Демонстрационный экзамен**								
	Всего:	**730**	**186**	**78**	**-**	**4**	**-**	**180**	**360**

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Раздел 1.Организацияпроцессов приготовления, непродолжительного хранения иподготовки к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразного ассортимента			42
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			**42**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**Уровень освоения**	6
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР). Нормативно-техническая документацияприготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Основные стадии технологического процесса производства продукции разнообразного ассортимента. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов. Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов. Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Хранение замороженного продовольственного сырья и пищевых продуктов. Характеристика, последовательность этапов. Механическая обработка сырья. Размораживание и подготовка сырья. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки, основанные на поверхностном нагреве продуктов. Варка в жидкой среде с полным погружением продукта в жидкость. Варка продуктов в среде влажного насыщенного водяного пара. Припускание продуктов в паровой среде. Тушение продуктов. Жарка продуктов с небольшим количеством жира. Жарка продукта с полным погружением в жир (во фритюре). Жарка продуктов в полуфритюре (брезирование). Жарка продуктов без жира. Запекание и выпекание кулинарных изделий. Пассерование – вспомогательный способ тепловой кулинарной обработки. Термостатирование готовой пищи. Тепловая кулинарная обработка продуктов с использованием инфракрасного излучения. Тепловая кулинарная	2	**6**

	обработка продуктов объемным нагревом (токами сверхвысокой частоты). Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки продуктов.		
Тема 1.2. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	**Содержание**	**Уровень освоения**	6
	Последовательность выполнения технологических операций и современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила оформления заявок на склад. Документальный учет движения сырья на складе. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание**	**Уровень освоения**	**4**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	

	Организация хранения, отпуска бульонов, отваров и супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров и супов. Температура подачи бульонов, отваров, супов. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров и супов. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров и супов. Правила маркирования упакованных бульонов, отваров и супов. Правила заполнения этикеток.		
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)	2	**8**
	1. Организация рабочего места повара по приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.		3
	2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3
	3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		2
	Практические занятия (примерная тематика занятий)	2	**1**
	1.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание**	**Уровень освоения**	**2**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки горячих соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов процессу хранения и подготовки к реализации.	2	

	Содержание	**Уровень освоения**	**2**
Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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.	2	
	Содержание	**Уровень освоения**	**3**
Тема 1.6. Организация расчетов спотребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Соблюдение правил эксплуатации контрольно – кассовой техники и выполнение расчетных операций с потребителями. Классификация и основные характеристики торгового оборудования. Преимущество расчетов с помощью контрольно – кассовой техники. Эксплуатация ККМ «ЭКР 2102Ф». Устройство и работа, методы устранения возможных неисправностей. Эксплуатация ККМ «Меркурий 150». Устройство и работа, методы устранения возможных неисправностей POS- системы. POS-терминалы. Устройство и работа. Охрана труда и техника безопасности при работе на контрольно – кассовой технике. Кодирование и продажа товара. Фискальный регистратор. Сканеры штрихкода. Принтеры этикеток. Назначение, устройство, эксплуатация. Назначение кассовой системы. Работа с кассовой системой. Учет кассовых операций Требования к заполнению кассовых документов. Заполнение кассовой книги. Ведение Журнала кассира-операциониста. Заполнение акта по форме КМ-3 о возврате денежных средств покупателям. Порядок сдачи денег в банк.Порядок сдачи дневной выручки. Упаковка денег в пачки. Подготовка денег и сопроводительных документов к сдачи в банк. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила расчетов и	2	

	обслуживания потребителей. Признаки платежности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. Учет денежных средств торговых предприятий. Подготовка продукции и товаров к инвентаризации, проведение инвентаризации, оформление документов. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Особенности наличного и безналичного расчета с покупателями. Наличные способы расчета с покупателями. Торговые вычисления. Сокращенные приемы вычислений. Расчет посредством расчетных чеков учреждения Сбербанка. Расчет посредством чековых книжек, кредитных карточек. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Составление технологических карт на иностранном языке. Рецептуры. Диалоги в ресторане. Техника общения, ориентированная на потребителя.		
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)	2	**6**
	4. Организация рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		1
	5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов.		1
	6. Тренинг по отработке практических умений взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		1
	7.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления, хранения, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок.		1
	8. Работа с типовыми бланками и документами по расчетам с потребителями при отпуске продукции на вынос.		2
	Практические занятия (примерная тематика занятий)	2	**1**
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		1

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1			**2**
Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. Составление технологических схем, карт, кулинарных словарей, инструкционных карт (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
Дифференцированный зачёт			
Раздел модуля 2. Приготовление, непродолжительное хранение и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**146**
МДК. 02.02. Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			**146**
Тема 2.1.Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**Уровень освоения**	11
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров 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. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров 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. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров. Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток. Правила хранения продуктов для сферы общественного питания. Правила упаковки бульонов, отваров на кухне ресторана. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров.	2	**11**
	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного		

	ассортимента. Классификация, ассортимент, рецептуры, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Температурный режим и правила приготовления заправочных супов. 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 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. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов овощных, с крупами, супов с бобовыми и макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Правила разогревания супов. Требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Требования к безопасности хранения готовых супов. Правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.	2	
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)	2	**4**
	9. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		*4*
	Практические занятия (примерная тематика занятий)	2	**1**
	3.Решение производственных и ситуационных задач		*1*

	Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы приготовления супов - пюре разнообразного ассортимента. Температура подачи супов - пюре разнообразного ассортимента. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов – пюре. Требования к безопасности хранения готовых супов – пюре. Правила маркирования упакованных супов - пюре, правила заполнения этикеток. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Температурный режим и правила приготовления супов-пюре разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос.	2	**6**
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)		**2**
	10. Приготовление, оформление и отпуск супов - пюре разнообразного ассортимента		2
	Практические занятия (примерная тематика занятий)		**1**
	4.Решение производственных и ситуационных задач		1
	Молочные и сладкие супы: ассортимент, рецептуры, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Нормы закладки продуктов входящих в состав молочных и сладких супов в соответствии с рецептурой. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления молочных, сладких супов разнообразного ассортимента. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос молочных и сладких супов разнообразного ассортимента. Методы сервировки и подачи молочных и сладких супов. Температура подачи молочных и сладких супов. Правила разогревания молочных и сладких супов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых молочных и сладких супов. Требования к безопасности хранения готовых супов. Правила маркирования упакованных молочных и сладких супов, правила заполнения этикеток.	2	**8**

	Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос		
	Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов. Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления вегетарианских, диетических супов, региональных. Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, рецептуры, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование региональных продуктов для приготовления супов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления вегетарианских, диетических, региональных супов. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов региональных, вегетарианских, для диетического питания для отпуска на вынос.	2	**6**
	Приготовление, подготовка к реализации холодных супов. Холодные супы: ассортимент, рецептуры, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы на хлебном квасе и холодных овощных отварах. Подбор и подготовка пряностей, специй и приправ для холодных супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых холодных супов. Требования к безопасности хранения готовых холодных супов. Правила маркирования упакованных холодных супов, правила заполнения этикеток. 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.	2	
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)	2	**6**
	11. Приготовление, оформление и отпуск молочных, сладких супов разнообразного ассортимента		2
	12. Приготовление, оформление и отпуск региональных, диетических, вегетарианских супов		2

	разнообразного ассортимента		
	13.Приготовление, оформление и отпуск холодныхсупов разнообразного ассортимента		2
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	**Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов** Классификация, ассортимент, рецептуры и пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих соусов. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов для горячих соусов. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение		9
		2	**10**
	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. 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. Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование. Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение. 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. Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов. Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных		**8**

	полуфабрикатов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов		
	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Методы сервировки и подачи соусов на стол. Приемы оформления тарелки соусами Приготовление, подготовка к реализации яично - масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции. Способы оформления тарелки соусами. Температура подачи соусов. Правила разогревания соусов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов.Температурный режим и правила приготовления основных яично - масляных соусов, соусов на сливках и их производных Требования к безопасности хранения готовых соусов. Правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток.	2	**10**
	Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение.	2	**10**

	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов. Методы сервировки и подачи сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов на стол. Способы оформления тарелки соусами. Температура подачи соусов.Температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных.Правила разогревания соусов. Требования к безопасности хранения готовых сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов.Требования к безопасности хранения готовых сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов.		
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)	2	**4**
	14. Приготовление, оформление и отпуск соусов разнообразного ассортимента		2
	15. Приготовление, оформление и отпуск региональных, диетических, вегетарианских соусов разнообразного ассортимента		2
	Практические занятия (примерная тематика занятий)	2	**2**
	5.Решение производственных и ситуационных задач.		1
	6.Решение производственных и ситуационных задач.		1
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.** Классификация, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов. 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 основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептические способы определения готовности горячих	2	**10**

	блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами. 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. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов 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. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.		
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)	**2**	**4**
	16.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов.		2
	17.Приготовление пюре из бобовых, тыквенных овощей.		2
	Практические занятия (примерная тематика занятий)	**2**	**2**
	7. Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов		1
	8.Решение производственных и ситуационных задач.		1
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры и значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых,макаронных изделий. Требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Ассортимент специй используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептические способы определения готовности блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и	2	**10**

	макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов. Правила варки каш. Правила расчета количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Правила расчета 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. 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. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. 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. Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.		
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)	2	**4**
	18. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		2
	Практические занятия (примерная тематика занятий)	2	**2**
	9.Расчет количества круп и жидкости для каш различной консистенции		1
	10. Решение производственных и ситуационных задач.		1
Тема 2.4.	**Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.**		

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов для приготовления блюд из яиц, творога, сыра. Органолептические способы определения готовности. Нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: 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 из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	**8**
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Ассортимент, рецептуры и значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий	2	**6**

	из муки. Органолептические способы определения готовности кулинарных изделий из муки. Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента. 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. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: 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 из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.		
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)		**4**
	19.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.		2
	20.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра		2
	Практические занятия (примерная тематика занятий)		**2**
	11.Решение производственных и ситуационных задач.		1
	12.Решение производственных и ситуационных задач.		1
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд,	**Классификация,ассортимент блюд изрыбы и нерыбноводного сырья.** Классификация, ассортимент, рецептуры и значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.	2	**7**

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов и нормы взаимозаменяемости. Требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами. Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.		
	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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) Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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 рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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	2	**8**

	питания и способа обслуживания. 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. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Правила маркирования, заполнения этикеток упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.		
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)		**12**
	21.Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы		4
	22.Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		4
	23.Приготовление, оформление и отпуск отварных (основным способом и на пару) блюд из рыбы.		4
	Практические занятия (примерная тематика занятий)		**4**
	13.Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)		1
	14.Решение ситуационных и производственных задач		1
	15.Решение ситуационных и производственных задач		1
	16.Решение ситуационных и производственных задач		1
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	**Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.** Классификация, ассортимент, рецептуры и значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и		12
		2	**8**

	дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов и нормы взаимозаменяемости мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		
	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. 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). 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. 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. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами. Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей. 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. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для	2	**10**

	отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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) Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: 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 Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: 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. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.	2	**10**
	Лабораторные работы (примерная тематика занятий)		**8**
	24. Приготовление котлетной , натуральной рубленной и кнельной масс.		4

	25. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2		**2**
Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. Разработка кулинарных разминок, кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ** 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарии, гигиене и охране труда. Экскурсия на действующее предприятие общественного питания. 2. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 6. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 8. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 7. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 9. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 10. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 11. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 12. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 13. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 14. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 15. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом		**180**

требований к безопасности пищевых продуктов. 16. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 17. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 18. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 19. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 20.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. 21.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 22.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 23.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 24.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Производственная практика*(концентрированная)* по ПМ.02 **Виды работ** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности	**360**

готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Всего	**730**

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах),наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места;
лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Техническое оснащение и организации рабочего места
-доска учебная;
-рабочее место преподавателя;
-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:
- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- мясорубка;
- планетарный миксер;
- диспансер для подогрева тарелок;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционном нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плитавок;
- гриль электрический;
- гриль – саламандр;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;
- электромармит;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- овоскоп;
-стол производственный с моечной ванной;
-стеллаж передвижной;

-моечная ванна двухсекционная;
- тестораскаточная машина (настольная);

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:
- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов)желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая;
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющий стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- шумовка;
- пинцет;
- щипцы кулинарныеуниверсальные;
- щипцы кулинарные для пасты;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль3л, 2л, 1.5л, 1л;
- набор сотейников0.6л, 0.8л ;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
-тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.
Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:весоизмерительное оборудование
овощерезательная машина
пароконвектомат

электрическая плита
протирочная машина
блендер
слайсер
холодильные шкафы
шкаф шоковой заморозки
инструменты, инвентарь, посуда,
разделочные доски
ножи поварской тройки
щипцы универсальные
лопатка
веселка
венчик
ложки
шумовка
нож экономной очистки овощей
гастроемкости
кастрюли
сотейники
сковороды
сито
сито конусообразное
нуазетные выемки

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки

качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
23. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
26. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
30. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
32. (Электронные)
http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
http://www.eda-server.ru/gastronom/;
http://www.eda-server.ru/culinary-school/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособиедлявысш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.-336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестацииэкзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестациизавершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные)определяются образовательной организацией.

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуль «Технология продукции общественного питания» и специальности «Инженер - технолог».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

– Преподаватели: наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины и профессионального модуля;
– опыт работы на предприятиях общественного питания;
– прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
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	Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполненииработ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -организация и подготовка рабочего места для порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - владение техникойразработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -соблюдение технологической последовательности приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - соблюдение правилбезопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности -соблюдение температурного режим приготовления и подачи разных видов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - определение степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции по технологическим показателям; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -организация и подготовка рабочего места для порционирования(комплектования), упаковки на вынос бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - владение техникойразработки ассортимента

	бульонов, отваров разнообразного ассортимента; -соблюдение технологической последовательности приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - соблюдение правилбезопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приготовление бульонов, отваров, разнообразного ассортимента; -соблюдение температурного режим приготовления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - определение степени готовности и качества бульонов, отваров разнообразного ассортимента по технологическим показателям; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований; - соблюдение норм хранения, отпуска бульонов, отваров; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению супов разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос супов разнообразного ассортимента; - владение техникойразработки ассортимента супов разнообразного ассортимента; -соблюдение технологической последовательности приготовления супов разнообразного ассортимента; - соблюдение правилбезопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов разнообразного ассортимента; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приготовление супов разнообразного ассортимента; -соблюдение температурного режим приготовления и подачи супов разнообразного ассортимента; - определение степени готовности и качества супов

	разнообразного ассортимента по технологическим показателям; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований; - соблюдение норм хранения, отпуска супов; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачисупов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению соусов разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос соусов разнообразного ассортимента; - владение техникойразработки ассортимента соусов разнообразного ассортимента; -соблюдение технологической последовательности приготовления соусов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов разнообразного ассортимента; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приготовление соусовразнообразного ассортимента; -соблюдение температурного режим приготовления и подачи соусов разнообразного ассортимента; - определение степени готовности и качества соусов разнообразного ассортимента по технологическим показателям; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований; - соблюдение норм хранения, отпуска соусов; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачисоусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора, подготовки к работе,

изделий разнообразного ассортимента	проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - владение техникойразработки ассортимента горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; -соблюдение технологической последовательности приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - соблюдение правилбезопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; -соблюдение температурного режим приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - определение степени готовности и качества горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента по технологическим показателям; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований; - соблюдение норм хранения, отпуска горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачигорячих 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	Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования,

разнообразного ассортимента	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владение техникойразработки ассортимента бульонов, отваров разнообразного ассортимента; -соблюдение технологической последовательности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - соблюдение правилбезопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; -соблюдение температурного режим приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - определение степени готовности и качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента по технологическим показателям; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований; - соблюдение норм хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачигорячих 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	Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на

	вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соблюдение правил разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -соблюдение технологической последовательности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владение техникойбезопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -соблюдение температурного режим приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - определение степени готовности и качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента по технологическим показателям; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований; - соблюдение норм хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачигорячих 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	Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на

	вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - владение техникойразработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; -соблюдение технологической последовательности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - соблюдение правилбезопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кроликаразнообразного ассортимента; -соблюдение температурного режим приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - определение степени готовности и качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента по технологическим показателям; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований; - соблюдение норм хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. - выбор способов решения задач профессиональной

применительно к различным контекстам	деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - составление резюме, планов; - самостоятельное определение профессионально – ориентированной тематики творческих, проектных работ (курсовых, рефератов, докладов)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; - участие в студенческом самоуправлении; - выполнение творческих и проектных работ в команде; - наличие лидерских качеств;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- использование навыков устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- проявление гражданско-патриотической позиции, осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- использование навыков физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования -использование результатов самостоятельной работы поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09. Использовать информационные технологии в	- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического

профессиональной деятельности	оборудования -использование результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-использование профессиональной документации на государственном и иностранном языке
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- обоснование, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач