ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

«МАЙКОПСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ /Патокова З.Г. /

«29» 08 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для студентов, обучающихся по профессии

43.01.09 Повар-кондитер

Майкоп

2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее – ФГОС СПО), определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 № 413 с изменениями от: 29 декабря 014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017 г № 613, 24 сентября 2020 №519, 11 декабря 2020 №712);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., за- 5 регистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Положением о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", зарегистрирован в Минюст РФ 11.09.2020 №59778 , со стандартами Вордскиллс Россия, с учетом плана мероприятий по реализации 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации за период до 2025 года, программы воспитания, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар.кондитер

Разработчики:

№ п/п	ФИО	Звание, квалификационная категория, ученая степень	Должность
1	Вахрушева Валентина Викторовна		Преподаватель

РАССМОТРЕНО
на заседании МК индустриального профиля
протокол № 1 от «29» 08 2022 г.
председательМК _____ Н.Г.Тлевцежева

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета
протокол № 1 от «29» 08 2022 г.
председательМС _____ З.Г.Патокова

Содержание **стр.**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4-5

2. Результаты освоения профессионального модуля 6-8

3. Структура и содержание профессионального модуля 9-27

4. Условия реализации профессионального модуля 28-33

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 34-39

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

рабочей программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер укрупненной группы профессии : 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь в части освоения основного вида деятельности (ВД) приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих компетенций(ПК):

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт в:
подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего-692 часа;
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 804 часа,
включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки
обучающегося- 40часов;
лабораторно- практических -652 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 112 часов;
на практику учебную и производственную -468 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознание поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов программы воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания	**Код личностных результатов реализации программ воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 13

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адыгея	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея	**ЛР14**
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	**ЛР15**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	**ЛР16**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР17**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания	**ЛР18**
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	**ЛР19**
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР20**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР21**
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	**ЛР22**
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	**ЛР23**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере обществе	**ЛР24**
Проявляющий симпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также не коммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся	**ЛР25**
Готовый к созданию положительного имиджа техникума	**ЛР26**

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная практика
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практичес-кие занятия, часов	Всего, часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ПК4.1-ПК4.5	МДК 02.01 Организация приготовления и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	**168**	**112**	92	56		
ПК4.1-ПК4.5	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинар-ных изделий, закусок	**168**	**112**	92	56		
	Учебная практика	**216**				**216**	
	Производственная практика	**252**					**252**
	ВСЕГО:	**804**	**224**	184	112	**72**	**252**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Номер разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем, код, индекс формируемых компетенций	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы, результаты освоения дисциплины
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1	**Организация процессов по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		
МДК 02.01 ОК 01- ОК 04, ОК 07,ОК 10, ПК 2.1., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18	**Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**	112	
Тема1.1 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.	**Содержание**	4	
	1. Требования к организации рабочего места повара в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа. Технологический цикл обработки сырья. Характеристика, последовательность этапов.		2
	2. Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и мяса . Характеристика, последовательность этапов.		2
	Практические занятия	10	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		2

	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		2
	3.Отработка навыков безопасных приёмов при эксплуатации электро-плит, электросковород, в процессе варки бульонов, отваров, супов		2
	4.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		2
	5.Отработка навыков безопасных приёмов при эксплуатации электроплит, электросковород, в процессе варки бульонов, отваров, супов		2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, под-готовке к реализации бульонов, отваров, супов.	**Содержание**	4	
	1. Организация и техническое оснащение работ в соусном отделении горячего цеха (зоне кухни ресторана).Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.		2
	2. Организация процесса тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.		2
	Практические занятия	8	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		2
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		2
	3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		2
	4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		2
Тема 1.3 Организация	**Содержание**	4	

и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении горячих соусов.		2
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи, упаковка, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.		2
	Самостоятельная работа	28	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4	
	2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	4	
	3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	4	
	4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	4	
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	4	
	7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4	
	Практические занятия	4	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов		2
	2.Подбор технологического оборудования для приготовления бульонов, различных групп горячих соусов.		2
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих	**Содержание**	4	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном и тушеном виде.		2
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного		2

блюд из мяса, кулинарных изделий, закусок.	использования, правила ухода за ними		
	Практические занятия	20	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов, подготовке к реализации		2
	2.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд из рыбы, подготовке к реализации .		2
	3.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд из мяса, подготовке к реализации		2
	4.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2
	5.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2
	6.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного ин и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2
	7.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.		2
	8.Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.		2
	9.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования		2
	10.Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных соусов		2
	Практические занятия	14	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2
	2.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа.		2
	3.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, произ водственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2

	4.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы.		2
	5.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата..		2
	6.Подбор механического, немеханического и холодильного оборудования исполь зуемое в суповом цехе		2
	7.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования:		2
	Самостоятельная работа	28	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4	
	2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	4	
	3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	4	
	4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	4	
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	4	
	7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4	
	Самостоятельная работа	28	
Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	**Содержание**	4	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару),припущен-ном, жареном, тушеном, запеченном виде. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для различных типов питания, в том числе диетического		2

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок домашней птицы, кролика, дичи.	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.		2
	Практические занятия	30	
	1.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, и тушёном виде.		2
	2.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных		2
	изделий, закусок в жареном, запеченном виде.		
	3.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушёном виде.		2
	4.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа, электрофритюрницы.		
	5.Составление технологических схем приготовления блюд из рубленной котлетной массы		2
	6.Составление технологических схем приготовления блюд из субпродуктов		2
	7.Составление технологических схем приготовления блюд из припущенной домашней птицы		2
	8.Составление технологических схем приготовления блюд из тушенной домашней птицы		2
	9.Составить таблицу санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		2
	10.Составление технологических схем приготовления блюд из мяса отварного		2
	11.Составление технологических схем приготовления блюд из мяса припущенного		2

	12.Составление технологических схем приготовления блюд из мяса на пару		2
	13.Составление технологических схем приготовления блюд из мяса жаренного		2
	14. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса тушенного		2
	15.Составление технологических схем приготовления блюд из мяса запеченного		2
	Самостоятельная работа	13	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	. 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	3	
	Практические занятия	6	
	1.Составить таблицу характеристик различных видов мяса и мясных продуктов.		2
	2.Составить таблицу правил хранения готовых блюд из разных видов мяса.		2
	3.Составить таблицу инвентаря и посуды для различных видов тепловой обработки мяса		2
	Всего	**112**	
Учебная практика		72	
1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи			

2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технологияприготовления мяса, жаренного мелкими и порционными кусками (бефстроганов, поджарка, шашлык, ромштекс, шницель). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи			
3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса, тушеного и шпигованного . Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи			
4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления плова, азу, рагу, гуляша. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи			
5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления запеченного мяса. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи			
6.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из натуральной рубленной массы (бифштекс с яйцом и луком), приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.			
Раздел 2	**Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента**		
МДК. 02.02. ОК 01- ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 2.2.- ПК 2.9., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18,	**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**	112	
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	2	
	1.Технологический процесс приготовления бульонов и отваров. Правила, режим варки. Нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров Правила охлаждения, замораживание и хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.		3
	Практические занятия	14	

	1.Составление технологических схем приготовления костного бульона		3
	2.Составление технологических схем приготовления отваров		3
	3.Составление технологических схем приготовления мясного бульона.		3
	4.Составление технологических схем приготовления рыбного бульона.		3
	5.Решение задач согласно заданному заданию		3
	6.Решение задач согласно заданному заданию		3
	7.Составление технологических схем приготовления мясо - костного бульона		3
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента	**Содержание**	4	
	1.Правила и режим варки супов , последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассе-рование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий),последовательность закладки продуктов; приготовление овощей, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.		3
	2.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		3
	Самостоятельная работа	14	
	. 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	. 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	22	
	. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	.		
	. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах	2	

	технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
	7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
	Практические занятия	14	
	1.Составление технологических схем приготовления борщей		3
	2.Составление технологических схем приготовления щей		3
	3.Составление технологических схем приготовления рассольников		3
	4.Составление технологических схем приготовления солянки		3
	5.Составление технологических схем приготовления молочных супов		3
	6.Составление технологических схем приготовления суп-пюре		3
	7.Составление технологических схем приготовления сладких супов		3
	Самостоятельная работа	14	
	. 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	. 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
	7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
	. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	28	
	Содержание	4	

	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш и макаронных изделий. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		3
	2.Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		3
	Практические занятия	24	
	1.Расчѐт необходимого количества продуктов согласно заданию		
	2.Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.		
	3.Расчѐт необходимого количества продуктов согласно заданию		
	4.Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.		
	5.Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей		
	6.Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных грибов		
	7.Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей		
	8.Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных грибов		
	9.Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров жаренных овощей		
	10.Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров жаренных грибов		
	11. Расчет массы отходов при обработке овощей (Решение задач)		
	12. Расчет массы отходов при обработке грибов (Решение задач)		
	Самостоятельная работа	14	
	. 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	. 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	22	
	. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы,		

	нормативных документов.		
	. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
	7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
Тема 2.3 **Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога,сыра.**	**Содержание**	2	
	1.Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов и творога : яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания, сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		3
	Практические занятия	10	
	1.Составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий (решение задач)		3
	2.Составление технологических схем приготовления блюд из бобовых (решение задач)		3
	3.Составление технологических схем приготовления блюд из творога,		3
	4.Составление технологических схем приготовления блюд из круп (решение задач)		3
	5.Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из творога		
	Содержание	2	
Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1.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.		3 3
	Самостоятельная работа	13	

	. 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
	. 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
	7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
	Практические занятия	12	
	1.Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы		3
	2.Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		3
	3.Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		3
	4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы		3
	5.Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из рыбы.		3
	6.Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.		3
Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	4	
	1.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		3
	Практические занятия	12	

	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном вид		3
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде		3
	3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде		3
	4. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленного мяса.		3
	5.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи.		3
	6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика……..		3
Тема 2.6	**Содержание**	4	3
Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1.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.		
	2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленого мяса. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор гарниров и соусов .		3
	Самостоятельная работа	14	
	. 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	. 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
	7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
	Самостоятельная работа	14	

	Практические занятия	6	
	1.Составить технологическую схему приготовления горячих блюд из мяса птицы		3
	2.Составить технологическую схему приготовления горячих блюд из мяса птицы		3
	3.Составить технологическую схему приготовления горячих блюд из мяса птицы		3
Учебная практика **Виды работ:** -организация рабочего места; -выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - Ознакомление с предприятием. Подбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, необходимого при приготовлении и подготовке к реализации горячих для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Производственный инвентарь, инструменты, посуда для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров -Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. -Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких. - Приготовление, подготовка к реализации диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. -Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, соусов на муке. -Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках. -Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			216
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, 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			252

(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 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 и т.д.). 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	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие:
учебного (ых) кабинета(ов) «Технология кулинарного и кондитерского производства», лаборатория_

Оборудование учебного (ых) кабинета (ов) (<u>лаборатории</u>, мастерской, студии):

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечание
	Кабинет спец. дисциплин:	
1	Технические средства обучения	
1.1	доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации,; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями)	
2	Экранно-звуковые пособия (могут быть в цифровом виде). Программное обеспечение (при необходимости)	
2.1	видеоматериал	
3	Печатные пособия	
3.1	плакаты	
4	Учебно-методические материалы по дисциплине	
4.1	…	
5	Лабораторное оборудование	
5.1	Лаборатория оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. основной образов тельной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)	
6	Демонстрационное оборудование	
6.1	Согласно стандартам Ворлд скилс инфраструктурный лист в полном объеме. Картофелечистка МОК-300 Мясорубка Rolsen MG 1507MR,производ.0,6 кг/мин.,реверс Фритюрница ЭФ-12Р,СИКОМ,РФ(2009г.) Стол обеденный (2008 г.) Соковыжималка Moulinex JU 5001(2009г.) Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10/4 (полки нерж.каркас оцинк.) Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Печь микроволновая, нерж СВЧ+гриль Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф	

	Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Шкаф среднетемпературный R 0.5-S Шкаф среднетемпературный R 0.5-S Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Миксер ROBOT COUPE MINI Миксер ROBOT COUPE MINI Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Блендер BY-768 A Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Мясорубка настольная М-50С Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Миксер планетарный В5 Миксер ROBOT COUPE MINI Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10/4 (полки нерж.каркас оцинк.) Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф Миксер ROBOT COUPE MINI Миксер планетарный В5 Миксер планетарный В5 Ларь морозильный FROSTOR Плита индукционная ПЭИ-2 Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Фритюрница Amitec Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Ларь морозильный FROSTOR Аппарат шоковой замарозкиШОК-10-1/1 Миксер планетарный В5 Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Миксер ROBOT COUPE MINI Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Миксер планетарный В5 Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Машина настольная вакуум-упаковочная DZ-260 Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Слайсер ЛР-220 Соковыжималка YTZ-001 Шкаф среднетемпературный R 0.5-S Ноутбук Lenovo V15-ADA 4Gb DDR4.SSD 128GB Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д	

	Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (Д ЩРН-М 800х625х250 IP54 Грибы шампиньоны свежие (демо) Кастрюля 3л.нерж.индукция 2022 Молоток 24см.320гр.алюм Сито д/протирки 16см. с ручкой Сковорода нерж. 26см 2022 Тарелка для пасты 27см,450мл Тарелка для пиццы 31см Бак 45 л.420*570*900мм пласт. Венчик 35 см Вилка столовая LISCO Гастроемкость без крышки нерж. GN_1/1 глуб.20,(530*325*20) Гастроемкость без крышки нерж. GN_1/1 глуб.65, 7л (530*325*65) Гастроемкость без крышки нерж. GN_1/2 глуб.65, 3,3л (530*325*65) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/2 глуб.20,(325*265*20) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/3 глуб.20,0,8л(325*176*20) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/3 глуб.40,1л(325*176*40) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/3 глуб.65,2л(325*176*65) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/3 глуб.65,2л(325*176*65мм) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/4 глуб.20,0,6л (265*162*20мм) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/4 глуб.65,1,7л (265*162*65мм) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/4 глуб.65,1л (176*162*65мм) Гастроемкость без крышки нерж.GN_1/9 глуб.65,0,6 л (176*109*65мм) Доска разделочная 600*400*18мм белая Доска разделочная 600*400*18мм желтая Доска разделочная 600*400*18мм зеленая Доска разделочная 600*400*18мм красная Доска разделочная 600*400*18мм синяя Доска разделочная 600*400*20мм коричневая Дуршлаг нерж. 200мм 1,5л Кастрюля (нерж) 1л. Кастрюля (нерж) 2,1л.без крышки Ковш 0,6л Ковш 1л корзина для мусора 260*260мм пластик Кружка мерная 0,5л Крышка нерж.д-160мм Ложка столовая 2021 Ложка столовая LISCO 2021 Лопатка деревяная Миска нерж 1л Миска нерж 3,2л Набор насадок кондит.нерж, Набор ножей * Поварская тройка * Нож для разделки мяса 250мм 2021 Нож для хлеба 2021 Нож овощечистка треуг.оранж	

	Нож поварской 200мм 2021 Нож столовый 2021 Нож универсальный 130мм Ножницы для дичи 25см Палета угл.металл 25,5*4см Подставка для разделочных досок нерж. Половник 250гр. 2021 рукавица термостойкая Скалка 500*40*40мм буковая Сковорода (алюмин) 280*280мм ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ 22,5см 2021 Терка кух. Шумовка 175 мм (нерж) Щипцы универсальные 30см Щипцы универсальные 30см нерж Ящик универсальный 18л.	

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. 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.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

Дополнительные источники:

12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.

13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.

14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.

15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия»,

2017 г.

16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г

17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

21. Матюхина З.П. Основы физиологии питании, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование

22. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Интернет-ресурсы:
Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

8. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
9. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
10. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
11. http:/ /www.pitportal.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса при реализации профессионального модуля

Требования к условиям проведения занятий

Реализация профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента осуществляется:

после освоения 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, ПМ 01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинврных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация профессионального модуля осуществляется на 2курсе(ах), в 3,4 семестре(ах).

Требования к условиям организации учебной практики

При реализации профессионального модуля ПМ02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматривается проведение учебной и производственной практики.

Учебная практика проводится концентрированно на 2курсе (ах) в 3,4 семестре (ах).

Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание профессионального модуля

Цели, задачи программы и формы отчетности определяются техникумом и доводятся до обучающихся до начала практики.

Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Консультации с обучающимися проводятся согласно графика.

Форма проведения консультаций групповые, письменные, устные.

Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному(ым) курсу(ам):

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

для 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 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

…

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при подготовки сырья в соответствии с правилами ТБ - выполнение подготовки сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок согласно техпроцесса и соблюдения СанГиг требований согласно СанПиН	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамен*
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	подбор и обслуживание производственного инвентаря и оборудования в соответствии с типовой инструкцией по охране труда - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении бульонов, отваров в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и дополнительных	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.*

	ингредиентов. в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, специи, пряности, приправы - рассчитывать стоимость бульонов, отваров, -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.	*Итоговый контроль Тестирование в процессе* *проведения демонстрационного экзамен*
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении супов в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность оформления и подачи супов в соответствии с ТК - правильность проведения органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству – взвешивть, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой.	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамен*

	-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - рассчитывать стоимость супов.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении соусов в соответствии с ТСи ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность оформления и подачи соусов в соответствии с ТК - правильность проведения органолептической оценки качества готовых соусов в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - рассчитывать стоимость соусов	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамен*

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макарон	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении блюд и гарниров в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа -применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность проведения органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении блюд и гарниров специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - рассчитывать стоимость блюд и гарниров, - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниры - рассчитывать стоимость	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса; -тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамен*
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с ТС и ТК	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса; -тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных*

	и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность проведения органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении блюд, кулинарных изделий и закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - рассчитывать стоимость блюд , - порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски	*ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамен*
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного асс ортимента	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность проведения органолептической оценки качества готовых блюд в	***Текущий контроль при проведении****:* *-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамен*

	соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении блюд, кулинарных изделий и закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.	

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	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, - правильность проведения органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с рецептурой. -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении блюд, кулинарных изделий и закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. - рассчитывать стоимость блюд , - порционировать, сервировать и творчески оформл ять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамен*

Результаты (ос военные	**Личностные результаты программы**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и**

общие компетенции)	воспитания		оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - оценивание результатов и последствия своих действий Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения ПМ при выполнении работ по учебной и производственной практики ;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необхо-димой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	- определение необходимых источников инфор-мации. - широта использования различных источни-ков информации, включая электронные.	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проекти-рование, использование электронных источников
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфер общественного питания с учетом специфики общественного	-демонстрация ответственности за принятые решения; -обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение оценка н практических лабораторных занятиях пр выполнении рабо по учебной производственной практики

	питания Республики Адыгея ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ЛР 21 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального	-конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и при выполнении задания в группе; Соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; -построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики

	конструктивного «цифрового следа» ЛР16 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуника-цию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	ЛР1Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности ЛР25 Проявляющий симпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в	-демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики

	том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а так же не коммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно дейст-вовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходи-мого уровня физической подготовленности**.**	ЛР9 Соблюдающий пропагандирующий правила здорового безопасного образ жизни, спорта предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя табака, психо-активных веществ, азартных игр т.д. ЛР4 Проявляющий демонстрирующий уважение к людям труда осознающий ценность собственного труда Стремящийся формированию в сетевой среде личностно профессионального конструктивного	-использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности -использование средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики

	«цифрового следа»		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР23 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сфе-рах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению ЛР26 Готовый к созданию положительного имиджа техникум	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпри-нимательскую деятельность в профессиональной	ЛР11 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости ЛР15Принимающий	-использование законодательных и нормативно-правовых актов при планировании предпринимательской деятельности в	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных

сфере	активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	строительной отрасли; -планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	источников

Приложение 1