Приложение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Рабочая программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Рабочая программа 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
специальности: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:

С.В. Барабашев, преподаватель.

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

	Наименование компетенций
Код	2200200
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.
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие.
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с
	коллегами, руководством, клиентами.
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,
	применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания
	необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной
	деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать
	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий
	приверженность принципам честности, порядочности, открытости,
ЛР 2	экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном
311 2	самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно
	взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных
	организаций
	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского
	общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.
ЛР 3	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 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде
J11 4	личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти
ЛР 5	на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию
	традиционных ценностей многонационального народа России
HD (Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к
ЛР 6	участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий
ЛР 7	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах
	и видах деятельности.
	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных
ЛР 8	этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.
311 0	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных
	традиций и ценностей многонационального российского государства
	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного
HD 0	образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости
ЛР 9	от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или
	стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой
	безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию
	детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской
ЛР 12	ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового
	содержания
	содержания

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы
	для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и
	регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,
	отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации супов 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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

B pesysi	ьтате освоения профессионального модуля студент должен:
Иметь	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
опыт	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	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;
	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.
	NJVIIII II JOHNIIII, SUNJOON.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля Всего часов 756 часов

в том числе в форме практической подготовки 62 часа Из них на освоение МДК 390 часов

в том числе самостоятельная работ 12 часов практики, в том числе учебная 144 часа

производственная 216 часов

экзамен квалификационный -6 часов

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

•	ых нэдслин, закусок разы	•	•			Об	ьем професс	иональног	о модуля, ак. час.		
Коды профессион альных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля		Ŧ.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостояте	
			прак и	Обучение по МДК Практики					Практики		льная
		профессионального	профессионального модуля	Суммарны й объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Всего	Промежут.	В том чи Лаборат. и практ. занятий		Учебная	Производственна я
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7,9- 11 ЛР 01-11	МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	140	32	140		32	-	-	-	-	-
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7,9- 11 ЛР 01- 11	МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	250	88	250	6	88		-	-	12	12
	Учебная практика	144						144			
	Производственная практика	216			_				216		
	Промежуточная аттестация	6			6						
	Всего:	756	12 0	290	6	120		144	215	12	12

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
междисциплинарных		
курсов (МДК)		
	2	3
	я процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	32
закусок разнообразного ассор		22
	отовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	Тематика практических занятий Последовательность этапов технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Подбор способов тепловой кулинарной обработки. Организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4
Тема 1.2.	Содержание	4
Организация и техническое	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	
оснащение работ по	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	
приготовлению, хранению,	инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за	
подготовке к реализации	ними.	

бульонов, отваров, супов	Организация хранения, отпуска 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	
	Тематика практических занятий	4
	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного	
	инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп	
	супов.	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического	
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки	
	бульонов, отваров, супов	
	Использование нормативно-технической документации, при приготовлении бульонов, отваров,	
	супов.	
Тема 1.3.	Содержание	4
Организация и техническое	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды,	
оснащение работ по	назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	
приготовлению, хранению,	кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
подготовке к реализации	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки	
горячих соусов	готовых соусов к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих	
	соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий	4
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного	
	инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического	
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе	
	приготовления горячих соусов.	
	Использование нормативно-технической документации, при приготовлении горячих соусов.	
Тема 1.4.	Содержание	3
Организация и техническое	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных	
оснащение работ по	изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном,	

приготовлению, хранению,	запеченном виде.	
подготовке к реализации	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	
горячих блюд, кулинарных	инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила	
изделий, закусок	ухода за ними.	
usoemu, sanyeon	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	
	Тематика практических занятий	4
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и	
	закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного	
	инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных	
	изделий и закусок в отварном, припущенном, жареном, запеченном и тушеном виде.	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического	
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе	
	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	Использование нормативно-технической документации, при приготовлении горячих блюд,	
	кулинарных изделий, закусок	
Дифференцированный зачёп		1
Раздел модуля2.Процессы пр	риготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	282
разнообразного ассортимента	l	
МДК 02.02. Процессы приго	отовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	<i>248</i>
закусок		
Тема 2.1.	Содержание	10
Приготовление, назначение,	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
подготовка к реализации	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов,	
бульонов, отваров	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. 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	

Тема 2.2.	бульонов и отваров для отпуска на вынос. Содержание	10
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании 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, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий	4
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	
Тема 2.3.	Содержание	<i>10</i>
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов 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. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	
	Тематика практических занятий	4

	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких, диетических,	
	вегетарианских супов	
Тема 2.4.	Содержание	10
Приготовление, подготовка к	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов,	
реализации холодных супов,	требования к качеству, условия и сроки хранения.	
супов региональной кухни	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи.	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы	
	сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска,	
	способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	
	Тематика практических занятий	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	
Раздел модуля 3. Приготовлен	ие и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	
Тема 3.1.	Содержание	10
Классификация,	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
ассортимент, значение в	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение	
питании горячих соусов	концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производств	
Тема 3.2.	Содержание	10
Приготовление, подготовка к	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и	
реализации соусов на муке	дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с	
Приготовление отдельных	технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
компонентов для соусов и	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности	
соусных полуфабрикатов	отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами	
	приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия	
	хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания,	
	размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	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	
Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
Приемы оформления тарелки соусами	
Тематика практических занятий	2
Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке	
Содержание	10
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	
Тематика практических занятий	2
Приготовление, оформление и отпуск яично - масляных соусов, соусов на сливках	
Содержание	10
Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
·	
ие и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных	
имента	
Содержание	10
Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей,	
	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 Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами Тематика практических занятий Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке Содержание 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 Тематика практических занятий Приготовление, оформление и отпуск яично - масляных соусов, соусов на сливках Содержание Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов Порционирование, упаковка для отпуск а на вынос или транспортирования горячих соусов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов на сливках соусов и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных имента Содержание Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и интредментов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и

	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, сортирование, приготовление в воде, 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	
	оклаждения, замораживания, разогрева. У паковка, подготовка горячих олюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных занятий	10
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов	10
Тема 4.2.		10
Приготовление, подготовка к	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	10
реализации горячих блюд и	Ассортимент, значение в питании олюд и гарниров из круп и обоовых, макаронных изделии Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения,	
гарниров из круп и бобовых и	значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и	
макаронных изделий		
микиронных изоелии	формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности	
	круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет 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. Расчет количества жидкости для варки макаронных	
	изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных	
	изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и	
	сроки хранения. Подбор соусов	

	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования Тематика лабораторных занятий Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	10
· · ·	ие и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	10
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра 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. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления 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 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,	10
	правила оформления и отпуска горячих олюд из янц, творога, свіра: 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	
	Тематика лабораторных занятий	10
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра.	
Тема 5.2.	Содержание	10
Приготовление, подготовка к	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
реализации блюд из муки	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и	
	количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и	
	приправ.	
	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 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	
	Тематика лабораторных занятий	10
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из теста	
Раздел модуля 6. Приготовлен	ие и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	
сырья разнообразного ассорти	мента	
Тема 6.1.	Содержание	10
Классификация,	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
ассортимент блюд из рыбы и	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ,	
нерыбного водного сырья	панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с	
	технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и	
	нерыбного водного сырья.	
	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания	
	различного типа	

Тема 6.2.	Содержание	10
Приготовление и подготовка	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных	
к реализации блюд из рыбы и	типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным	
нерыбного водного сырья	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 питания и способа обслуживания.	
	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	
	Тематика лабораторных занятий	<i>10</i>
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	
	ие и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, ка разнообразного ассортимента	
Тема 7.1.	Содержание	10
Классификация,	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов,	
ассортимент блюд из мяса,	домашней птицы, дичи, кролика	
мясных продуктов, домашней	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных	
птицы, дичи, кролика	ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в	
· •	соответствии с технологическими требованиями	
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания	
	различного типа	
Тема 7.2.	Содержание	12

Приготовление и подготовка	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов	
к реализации блюд из мяса,	питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и	
мясных продуктов	на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле,	
	сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	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	
	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.	
	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	
	Тематика лабораторных занятий	10
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из натуральной рубленой массы	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы.	
Тема 7.3.	Содержание	10
Приготовление и подготовка	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных	
к реализации блюд из	типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным	
домашней птицы, дичи,	способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле,	
кролика	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.	
I	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования,	
	охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых	
	блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	стоятельная работа	12
Подго	отовка рефератов, сообщений по изучаемым темам.	
	вление тестов, кроссвордов.	
Работ	а со сборником рецептур, нормативно-технической документацией.	
	отовка к лабораторно-практическим и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	
	давателя, составление технологических карт, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.	
Соста	вление технологических схем.	
Прора	аботка конспектов.	
	отовка компьютерных презентаций по результатам освоения МДК	
	ультации	12
Экзал	иен	6
Учебі	иая практика по ПМ.02	144
	работ:	
	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных	
	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с	
	требованиями санитарных правил.	
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных	
	изделий, закусок.	
3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с	
	основным продуктом.	
5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	
٥.	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	
6	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс	
0.	учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,	
	последовательности приготовления, особенностей заказа.	
7	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том	
/ •	приготовление, оформление супов, гори ил отод, кулинаривы изделии, закусок разноооразного ассортимента, в том	

- числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
- 11. 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.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 18. 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.
- 19. 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 кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

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,

216

- 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 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.).
- 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.

Экзамен квалификационный	6
Всего	756

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Учебная кухня ресторана», учебного кулинарного цеха

Оборудование учебного кабинета:

- -доска учебная;
- -рабочее место преподавателя;
- -столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- -шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

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

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;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционном нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана 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);
 - термометр со щупом;
 - мерный стакан;
 - венчик;
 - ложки;
 - миски из нержавеющий стали;
 - сито;
 - шенуа;

- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода для 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 ресторанаоборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером.

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; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

1.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

Нормативные документы

- 1. Φ 3 Р Φ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Φ 3-29
- 2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
- 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. М., Экономика.
 - 4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- 5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Литература

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2014г.

- 2. Качурина Т.А. Кулинария. Учебное пособие 7 изд. НПО М. Академия 2014г.
- 3. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г.
- 4. Мартинчик А.Н., А.А.Королев Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2014 г.
- 5. Лотошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места Учебник СПО.Москва. Издательский центр «Академия» 2017г.

Электронные

- 1. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 2. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- 3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- 4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- 5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- 6. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и		
наименование	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональных		
и общих		
компетенций,		
формируемых в		
рамках модуля		
ПК 2.1.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,	Текущий контроль:
ПК 2.2.	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система	экспертное
ПК 2.3.	ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:	наблюдение и оценка
ПК 2.4.	 оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, 	в процессе
ПК 2.5.	производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду	выполнения:
ПК 2.6.	выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции	- практических/
ПК 2.7.	сложного ассортимента);	лабораторных
ПК 2.8.	– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов,	занятий;
ОК 01-07	сырья, материалов на рабочем месте;	- заданий по учебной
ОК 09-11	 точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, 	и производственной
	материалов требованиям регламентов;	практикам;
	 соответствие распределения заданий между подчиненными в их 	- заданий по
	квалификации;	самостоятельной
	 соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых 	работе
	полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима,	
	товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки,	Промежуточная
	складирования);	аттестация:
	 соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического 	экспертное
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	наблюдение и оценка
	приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране	выполнения:
	труда, санитарии и гигиене;	- практических
	 правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; 	заданий на
	 точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, 	зачете/экзамене по
	продуктах;	МДК;
	 соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	- выполнения заданий

Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям

экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

рецептуры, заказу;

- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос
- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;
- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;
- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;
- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

 правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению 	
горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для	
представления результатов разработки	

4.1Контроль и оценка освоения личностных результатов модуля

Код		
личностных	Критерии оценки	Методы оценки
результатов,		
формируемых		
в рамках		
модуля		
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Текущий контроль:
	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность	экспертное наблюдение и
	принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в	оценка в процессе
ЛР 2	студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях	выполнения:
	добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности	- практических/
	общественных организаций	лабораторных занятий;
	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества,	- заданий по учебной и
	обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и	производственной
ЛР 3	проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и	практикам;
	девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально	- заданий по
	опасное поведение окружающих	самостоятельной работе;
	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность	- при проведении
ЛР 4	собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и	аудиторных занятий
	профессионального конструктивного «цифрового следа»	
	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе	
ЛР 5	любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей	
	многонационального народа России	
пр. с	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной	
ЛР 6	поддержке и волонтерских движениях	

	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и
ЛР 7	
	чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
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
ЛР 9	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 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе
	цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической
	культуры
ЛР 12	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

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных	
(правильных ответов)	достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается