ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

заседании методической комиссии «»
Протокол № Руководитель МКТыхеренова Д.В. Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
Протокол № Руководитель МКТыхеренова Д.В. Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум» Разработчик:
Ситникова Валентина Вячеславовна преподаватель спецдисциплин
Рецензент:
(от работодателя)
<u>ИП Стогов В.М.</u> (место работы) (занимаемая должность) В.М. Стогов (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДАДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.09 Повар, кондитер

код наименование профессии

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формир	Название раздела		
уемые	•		
компете	Действие	Умения	Знания
нции			
Раздел мо	одуля 1. Организация процес	сов приготовления и подготов	вки к реализации горячих
	инарных изделий, закусок раз		T
ПК 2.1 2.8.	Подготовка, уборка рабочего места повара при	Визуально проверять чистоту и исправность	Требования охраны труда, пожарной
2.0.	выполнении работ по	производственного	безопасности и
	приготовлению горячих	инвентаря, кухонной	производственной
	блюд, кулинарных	посуды, инструментов перед	санитарии в организации
	изделий, закусок	использованием.	питания.
	-	Выбирать,	Виды, назначение,
		рационально размещать на рабочем месте	правила безопасной
		оборудование, инвентарь,	эксплуатации
		посуду, сырье, материалы	технологического
		в соответствии с	оборудования,
		инструкциями и	производственного
		регламентами,	инвентаря,
		стандартами чистоты.	инструментов, весоизмерительных
		Проводить текущую	приборов, посуды и
		уборку рабочего места	правила ухода за ними.
		повара в соответствии с	Организация работ
		инструкциями и	по приготовлению
		регламентами,	горячих блюд,
		стандартами чистоты.	кулинарных изделий,
		Применять	закусок.
		регламенты, стандарты и	Последовательность
		нормативно-техническую документацию, соблюдать	выполнения
		санитарные требования.	технологических
		Выбирать и	операций, современные
		применять моющие и	методы приготовления
		дезинфицирующие	горячих блюд,
		средства.	кулинарных изделий,
		Владеть техникой	Закусок.
		ухода за	Регламенты, стандарты, в том числе
		весоизмерительным	система анализа, оценки
		оборудованием.	и управления опасными
		Мыть вручную и в	факторами (система
		посудомоечной машине,	НАССР)и
		чистить и раскладывать на	нормативно-
		хранение кухонную	техническая
		посуду и	

	1		<u> </u>
		производственный	документация,
		инвентарь в соответствии	используемая при
		со стандартами чистоты.	приготовлении горячих
		Соблюдать правила	блюд, кулинарных
		мытья кухонных ножей,	изделий,закусок.
		острых, травмоопасных	Возможные
		частей технологического	последствия нарушения
		оборудования.	санитарии и гигиены.
		Соблюдать условия	Требования к
		хранения кухонной	личной гигиене
		посуды, инвентаря,	персонала.
		инструментов	Правила
	Подбор, подготовка к	Выбирать	
	1	оборудование,	1
	1 1		
	технологического	производственный	дезинфицирующих
	оборудования,	инвентарь, инструменты,	средств, предназна-
	производственного	посуду в соответствии с	ченных для
	инвентаря, инструментов,	видом работ в зоне по	последующего
	весоизмерительных	приготовлению горячих	использования.
	приборов	блюд, кулинарных	Правила утилизации
		изделий, закусок.	отходов.
		Подготавливать к	Виды, назначение
		работе, проверять	упаковочных
		технологическое	материалов, способы
		оборудование,	хранения пищевых
		производственный	продуктов.
		инвентарь, инструменты,	Виды, назначение
		весоизмерительные	оборудования,
		приборы в соответствии с	инвентаря посуды,
		инструкциями и	используемых для
		регламентами,	порционирования
		стандартами чистоты.	(комплектования)
		Соблюдать правила	готовых горячих блюд,
		техники безопасности,	кулинарных изделий,
		пожарной безопасности,	закусок.
		охраны труда	Способы и правила
	Подготовка рабочего	Выбирать,	порционирования
	места для	подготавливать	(комплектования),
	порционирования		упаковки на вынос
	(комплектования),	материалы, посуду, оборудование для	готовых горячих блюд,
	упаковки на вынос	упаковки, хранения	кулинарных изделий,
	готовых горячих блюд,		закусок.
	<u> </u>	1	Условия, сроки,
	кулинарных изделий,	кулинарных изделий,	способы хранения
	закусок	закусок.	горячих блюд,
		Рационально	-
		организовывать рабочее	кулинарных изделий,
		место с учетом стандартов	закусок
074.07		чистоты.	
OK.01	Распознавание сложных	Распознавать задачу и/или	Актуальный
	проблемных ситуаций в	проблему в	профессиональный и
	различных контекстах.	профессиональном и/или	социальный контекст, в
	Проведение анализа	социальном контексте.	котором приходится
	сложных ситуаций при	Анализировать задачу и/или	работать и жить.

<u> </u>		T	
	решении задач	проблему и выделять её	Основные источники
	профессиональной	составные части.	информации и ресурсы для
	деятельности.	Правильно выявлять и	решения задач и проблем в
	Определение этапов	эффективно искать	профессиональном и/или
	решения задачи.	информацию, необходимую	социальном контексте.
	Определение потребности в	для решения задачи и/или	Алгоритмы выполнения
	информации.	проблемы.	работ в профессиональной
	Осуществление	Составлять план действия.	и смежных областях.
	эффективного поиска.	Определять необходимые	Методы работы в
	Выделение всех возможных	ресурсы.	профессиональной и
	источников нужных	Владеть актуальными	смежных сферах.
	ресурсов, в том числе	методами работы в	Структура плана для
	неочевидных. Разработка	профессиональной и	решения задач
	детального плана действий.	смежных сферах.	Порядок оценки
	Оценка рисков на каждом	Реализовать составленный	результатов решения задач
	шагу.	план.	профессиональной
	Оценка плюсов и минусов	Оценивать результат и	деятельности
	полученного результата,	последствия своих действий	
	своего плана и его	(самостоятельно или с	
	реализации, предложение	помощью наставника).	
	критериев оценки и		
	рекомендаций по		
	улучшению плана		
OK.04	Участие в деловом общении	Организовывать работу	Психология коллектива
	для эффективного решения	коллектива и команды	Психология личности
	деловых задач	Взаимодействовать с	Основы проектной
	Планирование	коллегами, руководством,	деятельности
	профессиональной	клиентами.	
	деятельность		
OK.07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической
	экологической безопасности	экологической безопасности	безопасности при ведении
	при ведении	Определять направления	профессиональной
	профессиональной	ресурсосбережения в рамках	деятельности
	деятельности;	профессиональной	Основные ресурсы
	Обеспечивать	деятельности по профессии	задействованные в
	ресурсосбережение на	(специальности)	профессиональной
	рабочем месте		деятельности
			Путиобеспечения
			ресурсосбережения.
	дуля 2. Приготовление и подго	ртовка к реализации супов раз	
$\Pi K 2.1$,	Подготовка основных	Оценивать наличие,	Правила выбора
2.2,2.3	продуктов и	подбирать в соответствии	основных продуктов и
	дополнительных	с технологическими	дополнительных
	ингредиентов	требованиями, оценивать	ингредиентов с учетом
	F -/,	качество и безопасность	их сочетаемости,
		основных продуктов и	взаимозаменяемости.
		1 1	
		дополнительных	Критерии оценки
1		ингредиентов.	качества основных
		-	
		Организовывать их	продуктов и
		-	продуктов и дополнительных
		Организовывать их	* *
		Организовывать их хранение до момента использования.	дополнительных ингредиентов,
		Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать,	дополнительных ингредиентов, используемых для
		Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности,	дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления
		Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.	дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров,
		Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности,	дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления

состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячихсупов

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.

Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.

Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками,

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, приемами приготовления холодных и горячих супов.

Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

холодных и горячих супов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, спеший.

Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов

Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов,

Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки

соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.

Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.

Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.

Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.

Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать

Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

		им помони в вибово	
		им помощь в выборе	
		бульонов, отваров, супов	
		на раздаче.	
		Разрешать проблемы	
		в рамках своей	
		компетенции	
ОК. 01	Распознавание сложных	Распознавать задачу и/или	Актуальный
	проблемные ситуации в	проблему в	профессиональный и
	различных контекстах.	профессиональном и/или	социальный контекст, в
	Проведение анализа	социальном контексте;	котором приходится
	сложных ситуаций при	Анализировать задачу и/или	работать и жить;
	решении задач	проблему и выделять её	Основные источники
	профессиональной	составные части;	информации и ресурсы для
	деятельности	Правильно выявлять и	решения задач и проблем в
	Определение этапов	эффективно искать	профессиональном и/или
	решения задачи.	информацию, необходимую	социальномконтексте.
	Определение потребности в	для решения задачи и/или	Алгоритмы выполнения
	информации	проблемы; Составить план действия,	работ в профессиональной
	Осуществление эффективного поиска.	Определить необходимые	и смежных областях; Методы работы в
	Выделение всех возможных	ресурсы;	профессиональной и
	источников нужных	Владеть актуальными	смежных сферах.
	ресурсов, в том числе	методами работы в	Структура плана для
	неочевидных. Разработка	профессиональной и	решения задач
	детального плана действий	смежных сферах;	Порядок оценки
	Оценка рисков на каждом	Реализовать составленный	результатов решения задач
	шагу	план;	профессиональной
	Оценивает плюсы и минусы	Оценивать результат и	деятельности
	полученного результата,	последствия своих действий	
	своего плана и его	(самостоятельно или с	
	реализации, предлагает	помощью наставника).	
	критерии оценки и	,	
	рекомендации по		
	улучшению плана.		
OK.04	Участие в деловом общении	Организовывать работу	Психология коллектива
	для эффективного решения	коллектива и команды	Психология личности
	деловых задач	Взаимодействовать с	Основы проектной
	Планирование	коллегами, руководством,	деятельности
	профессиональной	клиентами.	
	деятельность		
OK.07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической
	экологической безопасности	экологической безопасности	безопасности при ведении
	при ведении	Определять направления	профессиональной
	профессиональной	ресурсосбережения в рамках	деятельности
	деятельности;	профессиональной	Основные ресурсы
	Обеспечивать	деятельности по профессии	задействованные в
	ресурсосбережение на	(специальности)	профессиональной
	рабочем месте		деятельности
			Путиобеспечения
D `	у мадила 2 П		ресурсосбережения.
	ел модуля 3. Приготовление и п	подготовка к реализации горя	чих соусов разнообразного
пк 2 1	T	Опанирот можите	Прарина рибора
$\Pi K 2.1$,	Подготовка основных	Оценивать наличие,	Правила выбора
2.4	продуктов и	подбирать в соответствии	основных продуктов и
	дополнительных	с технологическими	дополнительных
	ингредиентов	требованиями, оценивать	ингредиентов с учетом

качество и безопасность их сочетаемости. основных продуктов взаимозаменяемости. дополнительных Критерии оценки качества основных ингредиентов. Организовывать продуктов и ИХ хранение дополнительных ДО момента использования. ингредиентов, Выбирать, используемых для подготавливать пряности, приготовления горячих приправы, специи. соусов. Взвешивать, измерять Ассортимент, продукты, входящие характеристика состав горячих соусов в региональных видов соответствии сырья, продуктов. рецептурой. Нормы Осуществлять взаимозаменяемости взаимозаменяемость сырья и продуктов продуктов в соответствии нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты ДЛЯ приготовления горячих соусов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые приготовления ДЛЯ горячихсоусов Выбирать, применять, Приготовление горячих Ассортимент, соусов разнообразного комбинировать методы рецептуры, пищевая ценность, требования к ассортимента приготовления горячих соусов с учетом типа качеству, методы приготовления горячих питания, вида и кулинарных свойств соусов разнообразного используемых продуктов ассортимента, в том и соусных числе региональных, полуфабрикатов, вегетарианских, для требований рецептуры, диетического питания. последовательности Температурный режим и правила приготовления, особенностейзаказа. приготовления горячих соусов. Рационально Вилы. использовать продукты, соусные назначение и полуфабрикаты. правила безопасной Соблюдать эксплуатации температурный и технологического временной режим оборудования, процессов приготовления. производственного

Изменять закладку

продуктов в соответствии инвентаря, с изменением выхода инструментов, соусов. посуды, Определять степень используемых при готовности соусов. приготовлении Доводить соусы до горячих соусов. вкуса, до определенной Нормы консистенции. взаимозаменяемости Владеть техниками, сырья и продуктов. приемами приготовления Ассортимент, горячих соусов. характеристика, Соблюдать кулинарное санитарно-гигиенические использование требования в процессе пряностей, приправ, приготовления пищи. спений. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Хранение, отпуск горячих Проверять качество Техника соусов готовых горячих соусов порционирования, перед отпуском. варианты оформления Поддерживать тарелок горячими температуру подачи соусами для подачи. горячих соусов на раздаче. Виды, назначение Порционировать, столовой посуды для сервировать и творчески отпуска с раздачи, оформлять горячие соусы прилавка, термосов, контейнеров для отпуска для подачи с учетом на вынос горячих соусов рационального использования ресурсов, разнообразного соблюдением требований ассортимента, в том

по безопасности готовой

числе региональных.

		продужнич	Morrowy company
		продукции.	Методы сервировки
		Соблюдать выход	и подачи горячих
		горячих соусов при их	соусов.
		порционировании	Температура подачи
		(комплектовании).	горячих соусов
		Охлаждать и	разнообразного
		замораживать соусные	ассортимента, в том
		полуфабрикаты с учетом	числе региональных.
		требований к	Правила
		безопасности пищевых	разогревания
		продуктов.	охлажденных,
		Хранить	замороженных соусов.
		свежеприготовленные,	Правила
		охлажденные и	охлаждения,
		замороженные соусные	замораживания и
		полуфабрикаты с учетом	хранения соусов.
		требований по	Требования к
		безопасности,	безопасности хранения
		соблюдением режимов	готовых горячих соусов.
		хранения.	Правила
		Разогревать	маркирования
		охлажденные,	упакованных горячих
		замороженные соусные	соусов, правила
		полуфабрикаты с учетом	заполнения этикеток
		требований к	
		безопасности готовой	
		продукции.	
		Выбирать	
		контейнеры, упаковочные	
		материалы, эстетично	
		упаковывать готовые	
		горячие соусы на вынос и	
		для транспортирования	
	Взаимодействие с	Рассчитывать	A acopting out it many
	ا ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ		Ассортимент и цены
	1	стоимость горячих соусов.	на горячие соусы.
	1 3	Вести учет	Правила торговли.
	прилавка/раздачи	реализованных с раздачи	Правила поведения,
		горячих соусов.	степень ответственности
		Поддерживать	за правильность
		визуальный контакт с	расчетов с
		потребителем.	потребителями.
		Владеть	Правила общения с
		профессиональной	потребителями.
		терминологией.	Базовый словарный
		Консультировать	запас на иностранном
		потребителей, оказывать	языке.
		им помощь в выборе	Техника общения,
		горячих соусов.	ориентированная на
		Разрешать проблемы	потребителя
		в рамках своей	
		компетенции	
OK. 01	Распознавание сложных	Распознавать задачу и/или	Актуальный
	проблемные ситуации в	проблему в	профессиональный и

	различных контекстах.	профессиональном и/или	социальный контекст, в
	Проведение анализа	социальном контексте;	котором приходится
	сложных ситуаций при	Анализировать задачу и/или	работать и жить;
	решении задач	проблему и выделять её	Основные источники
	профессиональной	составные части;	информации и ресурсы для
	деятельности	Правильно выявлять и	решения задач и проблем в
	Определение этапов	эффективно искать	профессиональном и/или
	решения задачи.	информацию, необходимую	социальномконтексте.
	Определение потребности в	для решения задачи и/или	Алгоритмы выполнения
	информации	проблемы;	работ в профессиональной
	Осуществление	Составить план действия,	и смежных областях;
	эффективного поиска.	Определить необходимые	Методы работы в
	Выделение всех возможных	ресурсы;	профессиональной и
	источников нужных	Владеть актуальными	смежных сферах.
	ресурсов, в том числе	методами работы в	Структура плана для
	неочевидных. Разработка	профессиональной и	решения задач
	детального плана действий	смежных сферах;	Порядок оценки
	Оценка рисков на каждом	Реализовать составленный	результатов решения задач
	шагу	план;	профессиональной
	Оценивает плюсы и минусы	Оценивать результат и	деятельности
	полученного результата,	последствия своих действий	A CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR
	своего плана и его	(самостоятельно или с	
	реализации, предлагает	помощью наставника).	
	критерии оценки и	nomondation indication.	
	рекомендации по		
	улучшению плана.		
OK.04	Участие в деловом общении	Организовывать работу	Психология коллектива
	для эффективного решения	коллектива и команды	Психология личности
	деловых задач	Взаимодействовать с	Основы проектной
	Планирование	коллегами, руководством,	деятельности
	профессиональной	клиентами.	
	деятельность		
OK.07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической
	экологической безопасности	экологической безопасности	безопасности при ведении
	при ведении	Определять направления	профессиональной
	профессиональной	ресурсосбережения в рамках	деятельности
	деятельности;	профессиональной	Основные ресурсы
	Обеспечивать	деятельности по профессии	задействованные в
	ресурсосбережение на	(специальности)	профессиональной
	рабочем месте		деятельности
	1		Путиобеспечения
			ресурсосбережения.
Pasa	дел модуля 4. Приготовление и	толготовка к реализации блю.	
	круп, бобовых и макаронных и	_	
ΠΚ 2.1,	Подготовка основных	Оценивать наличие,	Правила выбора
2.5	продуктов и	подбирать в соответствии	основных продуктов и
· -	дополнительных	с технологическими	дополнительных
	ингредиентов	требованиями, оценивать	ингредиентов с учетом
	ин редиситов	качество и безопасность	
			их сочетаемости,
		основных продуктов и	взаимозаменяемости.
		дополнительных	Критерии оценки
		HILEMANIJAHTAR	TARTER OFFICE OF A CALL OF A CALL

ингредиентов.

использования. Выбирать,

хранение

Организовывать

качества основных

дополнительных

используемыхдля

ингредиентов,

продуктов и

ИХ

момента

подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты ДЛЯ приготовления горячих блюл гарниров ИЗ грибов, овошей. круп, бобовых и макаронных изделий.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Виды,

временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Подбирать соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

овными продуктал Выбирать в назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Хранение, отпуск горячих Проверять качество Техника блюд и гарниров из готовых горячих блюд и порционирования, овощей, грибов, круп, гарниров из овощей, варианты оформления бобовых и макаронных грибов, круп, бобовых и горячих блюд и изделий макаронных изделий гарниров из овощей, перед отпуском, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для упаковкой на вынос. Поддерживать подачи. температуру подачи Виды, назначение горячих блюд и гарниров столовой посуды для из овощей, грибов, круп, отпуска с раздачи, бобовых и макаронных прилавка, термосов, изделий на раздаче. контейнеров дляотпуска Порционировать, на вынос горячих блюд сервировать и творчески и гарниров из овощей, оформлять горячие блюд грибов, круп, бобовых и и гарниров из овощей, макаронных изделий грибов, круп, бобовых и разнообразного макаронных изделий для ассортимента, в том подачи с учетом числерегиональных. Методы сервировки рационального использования ресурсов, и подачи горячих блюд и соблюдением требований гарниров из овощей, по безопасности готовой грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. продукции. Соблюдать выход Температура горячих блюд и гарниров подачи горячих блюд и из овощей, грибов, круп, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и бобовых и макаронных макаронных изделий изделий при их порционировании разнообразного (комплектовании). ассортимента, в том числерегиональных. Охлаждать и замораживать готовые Правила горячие блюд и гарниров разогревания горячих из овощей, грибов, круп, блюд и гарниров из бобовых и макаронных овощей, грибов, круп, изделий с учетом бобовых и макаронных требований к изделий. безопасности пищевых Правила продуктов. охлаждения, замораживания и Хранить свежеприготовленные, хранения горячих блюд и гарниров из овощей, охлажденные и грибов, круп, бобовых и замороженные блюда и

		гарниры из овощей,	макаронных изделий.
		грибов, круп, бобовых и	Требования к
		макаронных изделий с	безопасности хранения
		учетом требований по	готовых горячих блюд и
		безопасности,	гарниров из овощей,
		соблюдением режимов	грибов, круп, бобовых и
		хранения.	макаронных изделий.
		Разогревать	Правила
		охлажденные,	маркирования
		замороженные готовые	упакованных горячих
		блюда и гарниры из	блюд и гарниров из
		овощей, грибов, круп,	овощей, грибов, круп,
		бобовых и макаронных	бобовых и макаронных
		изделий с учетом	изделий, правила
		требований к	заполнения этикеток
		безопасности готовой	
		продукции;	
		Выбирать	
		контейнеры, упаковочные	
		материалы, эстетично	
		упаковывать готовые	
		горячие блюда и гарниры	
		из овощей, грибов, круп,	
		бобовых и макаронных	
		изделий на вынос и для	
		транспортирования	
	Взаимодействие с	Рассчитывать	Ассортимент на
	потребителями при	стоимость горячих блюд и	горячие блюда и
	отпуске продукции с	гарниров из овощей,	гарниры из овощей,
	прилавка/раздачи	грибов, круп, бобовых и	грибов, круп, бобовых и
		макаронных изделий.	макаронных изделий.
		Вести учет	Правила общения с
		реализованных горячих	потребителями.
		блюд и гарниров из	Базовый словарный
		овощей, грибов, круп,	запас на иностранном
		бобовых и макаронных	языке.
		изделий.	Техника общения,
		Поддерживать	ориентированная на
		визуальный контакт с	потребителя
		потребителем.	
		Владеть	
		профессиональной	
		терминологией.	
		Консультировать	
		потребителей, оказывать	
		им помощь в выборе	
		горячих блюд и гарниров	
		из овощей, грибов, круп,	
		бобовых и макаронных	
		изделий. Разрешать	
		проблемы в рамках своей	
		компетенции	
ОК. 01	Распознавание сложных	Распознавать задачу и/или	Актуальный

различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение опотребности в информации Осуществление эффективного поиска. Вывление веск возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных Разработка детального плана действий Ошенка рисков на каждом шагу Опенвает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, преддагает критери оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 ОК.04 ОК.07 Соблюдение правил желовом общении для эффективного решения дленовых задач Планирование профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте ОК.07 Соблюдение правил желовам работы в помощью наставника). ОК.07 Облюдение правил жельности Правильно выявлять и фрективно выжаждом шагу Опенвает плюсы и минусы полученного организации предультат и полученного результата, своего плана и его реализации, преддагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.07 Соблюдение правил жегодьки работы в профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности Правила экологической безопасностти Основы профессиональной деятельности Путкобеспечения ресурсобережения в рамких профессиональной деятельности Путкобеспечения ресурсобережения в рамких профессиональной деятельности Путкобеспечення ресурсобережения рамких профессиональной деятельности Путкобеспечныя ресурсова режения работы выжнах офрах. Структура плана для решения задач профессиональной и смежных офрах. Структура плана для рефессио				1
оклогической безопасности профессиональной деятельности профессиональной деятельности обеспечивать полученного результата и профессиональной деятельности обеспечивать полученного результата и профессиональной деятельности обеспечивать деятельности обеспечать деятельности обеспечать деятельности обеспечать деятельности обеспечать деятельности обеспечать деятельности обеспечать де		проблемные ситуации в	проблему в	профессиональный и
оклонах ситуаций при решении задач проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и иформации и осределение потребности в информацию, необходимую для решения задач и проблем в информацию и проблемы; обрективного поиска. Выделение потребности в информации и проблемы; обрективного поиска. Выделение всех возможных дотределение в полученного результата, своего плава и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучинению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности ОК.07 Собподение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности определять направления ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подтотовка к реализации блидотовных аспораниета и интредиентов и интредиентов и дополнительных интредиентов с учетом их соответствии с технологическими и профессиональной деятельности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности опрофессиональной деятельности определять в паличие, подбирать в соответствии с технологическими и профессиональной деятельности опрофессиональной деятельности опр		1 -		
решения задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задач и проблему и выделять е оставные части; Правильно выявлять и эффективно искать информации осуществление зарач и проблемы у профессиональной и/или проблемы; Выделение всех возможных двагеть выполнения двагеть потрет в предрествить необходимые ресурсы; В том числе неочевидных двагамытого плана действий Опенка рисков на каждом шагу Оценивает плосы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению лавна. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения далач профессиональной и смежных обагать. Структура плана для рефессиональной и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Образната и помощью наставника. Образната и помощью наставника. Образна и команды Взаимолействовать с коллегами, руководством, клиентами. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте образного ассортимента деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте образного ассортимента и компексивать под правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте образного ассортимента и продуктов и дополнительных ингредиситов с учетом их сочетаемости. Критерии оценки Критери оценки Критерии оценки Критери оценки Критерии оценки Критерии оценки Критерии оценки Критерии оценки Критерии оценки Критерии оценки Критери оценки Критери оценки Магара представляющей профессиональной профессиональной де		-		
ок.04 Ок.04 Ок.04 Ок.04 Ок.07 О		-		
решения задачи. Определение отапов решения задачи и проблем в профессиональной и сондальном и/или проблемы; Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Опенка рисков на каждом шагу Оценка рисков на каждом полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Обсоле трении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность Облодать нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережения в рабочем месте ОК.07 ОК.07 ОК.07 ОК.07 Облодение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережения в рабочем месте ОК.07 ОК.08 Раддел мофули 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яни, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента качество и безопасность и профессиония профессиональной деятельности и профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности (специальности) Правила выбора основных качество и безопасность и Путиобеспечения ресурсосбережения. ПК 2. 1, Подтотовка основных продуктов и дополнительных интредиентов сучетом и дополнитель		_		
Определение этапов репиения задачи информацию пероблемы; Определение потребности в информации осуществление зфективного попска. Выделение всех возможных источников наужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Опенка рисков на каждом шагу Опенивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии опенки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельносты при ведении профессиональной деятельности оправать на подбирать в соответствии и технологи ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности оправать на подбирать в соответствия ресурсобережения в подбирать в соответствия и п		* *		
решения задачи. Определение потребности в информации осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Опенивает плюсы и минусы полученного результата, своето плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деятельности при ведении профессиональной деятельности при ресурсосбережения в рабочем месте ОК.07 ОК.07 ОК.07 ОК.07 ОК.07 ОК.07 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.09 ОК.09 ОК.09 ОК.09 ОК.09 ОК.09 ОК.00				
Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Опенивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Обс.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности; Обсепечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации в дополнительных ингредиентов качество и безопасностть основных продуктов и дополнительных ингредиентов качество и безопасность Критерии оценки и требованиями, оценивать качество и безопасности. Критерии оценки и требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов с четом их сочетаемости. Критерии оценки и требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов с четом их сочетаемости. Критерии оценки		-	* *	
осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценкает плосы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучетнию плана действия для уффективного решения для эффективного решения для эффективного решения для эффективного решения дополнительный профессиональной и смежных обдела в профессиональной и смежных обделы в профессиональной и смежных обделы в профессиональной и смежных сферах; Структура плана для решения задач профессиональной деятельности полученного решения для эффективного решения для эффективного решения дополнительных ингредиентов ифморрация по участие в деловом общении для эффективного решения дополнительный деятельности при ведении профессиональной деятельности обезопасности и при ведении профессиональной деятельности определять направления ресурсосбережения в рамока профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при деятельности при ресурсобережения в рамока профессиональной деятельности при деятельности основные ресурсобережения в рамобратьной деятельности при деятельности основные ресурсобережения ресурсобережения в рамока продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости. Критерии оценки				социальномконтексте.
Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и декомендации по улучшению плаша. ОК.04 Участие в деловом общении деловых задач Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил деятельности; Обеспечивать ресурсобережение а рабочем месте ОК.07 Подготовка основных интредиентов Осотавить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач порядок опенки результато и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК.04 Участие в деловом общении деловых задач Планирование профессиональной деятельности ОК.07 Соблодение правил зокологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсобережение на рабочем месте ОК.07 Притотовление и подтотовка к реализации блюд из яин, творога, сыра, муки разнообразного ассортиментя Оценивать рействий (самостоятельно или с помощью наставника). Осолодать результат и помощью наставника). Организовать работу кольсктива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководетвом, клиентами. Оболюдать нормы замолодености (специальности) Обеспечивать ресурсобережения в рамках профессиональной деятельности профессиональной деятельности Путиобеспечения. Осолюдать наличие, подбирать в соответствии их сочетамости. Критерии оценки итредиентов с учетом их сочетажемости. Критерии оценки их сосчетажемости. Критерии оценки		Определение потребности в		
ок.07 Ок.07 Ок.07 Ок.07 Ок.07 Ок.07 Ок.07 Обеспечивать ресурсобережение профессиональной профессиональной профессиональной пересурсы, адагатьности при ведении профессиональной профессиональной пересурсы, профессиональной пересурсы, полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Ок.04 Ок.07 Ок.08 Ок.07 Ок.09 О		информации	проблемы;	работ в профессиональной
Выделение всех возможных источников нужных ресурсов; Владеть актуальными ресурсов, тольчиков нужных разработка детального плана действий Опенка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализащии, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации безопасности продуктов и дополнительных ингредиентов Выдела тактуальными смежных сферах; Структура плана для решения задач Порядок оценки и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оцения задач профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оцения задач профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оцения задач профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач профессиональной деятельности помощью наставленый план; Оценивать реаультат и помощью наставника). ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного общения задач профессиональной деятельности Основы профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности Путнобеспечения ресурсосбережения рехультата и помощью наставленый план; Осповных результат и помощью наставленый профессиональной деятельности опрофессиональной деятельности опрофессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности опрофессиональной деятельности опрофессиональной деятельности опрофессиональной деятельности опрофессиональной деятельности опрофесс		Осуществление	Составить план действия,	и смежных областях;
Владеть актуальными методами работы в профессиональной и методами работы в профессиональной и оценка рисков на каждом шагу Опденивает плосы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения дадач помощью наставника). ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Владеть актуальными методами работы в профессиональной план; Опремессиональной совото плана действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения задач профессиональной самостоятельность коллектива и команды Психология коллектива и команды Психология планности (совотивнать и профессиональной деятельность профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности профессиональной деятельности (специальности) Владеть актуальными методами работы в профессиональной деятельности помежных сферах, Реализовальенный (самостоятельно или с помощью наставника). ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения задач профессиональной (самостоятельно в коллектива и команды Психология коллектива профессиональной деятельности (Основы ресурсосберожение и профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности (Сеновные ресурсосбережения ресурсосбережения ресурсосбережения ресурсосбережения и профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсобережения ресурсосбережения ресурсосбережения ресурсосбережения ресурсосбережения профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсосбережения ресурсосбережения ресурсос		эффективного поиска.	Определить необходимые	Методы работы в
ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценкавт плосы и минусы полученого результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач профессиональной деятельность при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении ресурссобережение на рабочем месте Визимодействовать с облодать нормы деятельности обеспечивать ресурссобережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из явит, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ингредиентов и продуктов и дополнительных ингредиентов и подбирать в соответствии с технологическим и продуктов и дополнительных ингредиентов и подбирать в соответствии с технологическим и профессиональной деятельности образного ассортимента и подготовка к реализации блюд из явит, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ингредиентов с учетом их сочетаемости. Критерии оценки Критерии оценки и продуктов и дополнительных ингредиентов Критерии оценки		Выделение всех возможных	ресурсы;	профессиональной и
неочевидных. Разработка детального плана действий Опенка рисков на каждом шагу Опенивает плосы и минусы полученного результата, своего плана и его реализащии, предлагает критерии оценки и ремомендации по улучшению плана.		источников нужных	Владеть актуальными	смежных сферах.
Детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плосы и минусы полученного результата, своето плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач профессиональной деятельности Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, деятельности Основы проектной деятельности Определять направления профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности Определять направления ресурсосбережения в рабочем месте Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности Определять направления ресурсосбережения Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности Определять направления ресурсосбережения Определять направления ресурсосбереженния Опреде		ресурсов, в том числе	методами работы в	Структура плана для
Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и нодготовка к реализации безопасности Продуктов и дополнительных ингредиентов ОК. 07 Правила выбора и дополнительных ингредиентов продуктов и дополнительных ингредиентов продуктов и дополнительных и дополнительных и дополнительных и дополнительных и дополнительных и котавленый план; осневных профессиональной план; общения задач профессиональной деятельности помощью наставника). Основных продуктов и дополнительных ингредиентов профессиональной план; общения задач профессиональной деятельности помощью наставника). Основных продуктов и дополнительных ингредиентов профессиональной деятельности путмобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и нодготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, их сочетаемости, безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов состательнох их сочетаемости. Критерии оценки		неочевидных. Разработка	профессиональной и	решения задач
Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и нодготовка к реализации безопасности Продуктов и дополнительных ингредиентов ОК. 07 Правила выбора и дополнительных ингредиентов продуктов и дополнительных ингредиентов продуктов и дополнительных и дополнительных и дополнительных и дополнительных и дополнительных и котавленый план; осневных профессиональной план; общения задач профессиональной деятельности помощью наставника). Основных продуктов и дополнительных ингредиентов профессиональной план; общения задач профессиональной деятельности помощью наставника). Основных продуктов и дополнительных ингредиентов профессиональной деятельности путмобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и нодготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, их сочетаемости, безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов состательнох их сочетаемости. Критерии оценки			смежных сферах;	*
шагу				*
Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и нодготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразиого ассортимента IIК 2. 1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Ократа в продуктов и дополнительных ингредиентов Опенивать результат и последствия деяствльности (самостоятельно или с помощью наставника). Ок.04 Участие в деловом общении деяствльности образивать работу коллектива Психология коллектива Психология коллектива Психология плеихология при коллектива Психология прискоти Основны просктой деятельности Основные профессиональной деятельности опрофессиональной деятельности Пругиобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и нодготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, ингредиентов с учетом их сочетаемости, основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости. Критерии оценки		*		
Полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ИК 2.1, Подготовка основных ингредиентов продуктов и дополнительных ингредиентов трами дополнительных инстредиентов деятельность и посмедка своих действових действових деятельности и при ведении профессиональной деятельности по профессии деятельн		· ·		1 1
своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразиого ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Соблюдь и дополнительных ингредиентов Самостоятельнои с помощью наставника). Организовывать работу комлектива Психология коллектива Психология коллектива Психология приности Основы проектной деятельности Основы промы деятельности Основности при ведении профессиональной деятельности профессиональной деятельности Путнобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологической основных продуктов и их сочетаемости, основных продуктов и их сочетаемости. Критерии оценки		-		
реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности (специальности) правочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов и дополнительных ингредиентов и дополнительных ингредиентов и дополнительных ингредиентов и дополнительных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, Критерии оценки				
Критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. ОК.04		реализации, предлагает	`	
ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ИК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Реовраим образион образион ости, основных продуктов и дополнительных ингредиентов Раздел модуля 5. Чучастие в деловом общении плана. Организовывать работу коллектива и команды Психология коллектива посмолектива и команды Психология пличности Основн профектной деятельности деятельности профессиональной профессиональной деятельности профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Путнобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разното ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов качество и безопасность основных продуктов и их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки			,	
ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельность Обеспечивать ресурсосбережения в рамсах профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ИК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Тербованиями, оценивать качество и безопасности, брательности и профессиональной деятельности по профессиональной деятельности путиобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки				
ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Обеспечивать ресурсосбережения рабочем месте Соблюдать нормы задействовать с клиентами. Правила экологической деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности; профессиональной деятельности; профессиональной деятельности по профессиональной деятельности (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности по профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическиии ингредиентов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки		*		
для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ИК 2.1, Дополнительных ингредиентов деятельности опрофессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности путиобеспечения ресурсосбережения в рамках продуктов и дополнительных ингредиентов качество и безопасность основных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных качество и безопасность основных продуктов и дополнительных Критерии оценки Комлетами, руководством, клиентами. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Правила экологической безопасности профессиональной деятельности по профессии профессиональной деятельности профессиональной деятельности по профессии профессии профессии профессии профессии профессии профессиональной деятельности по профессии профессии профессиональной деятельности по профессии профессии профессии профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессии профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельност	ОК.04		Организовывать работу	Психология коллектива
Деловых задач Планирование профессиональной деятельность Клиентами. ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности; Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Префессиональной деятельности; Префессиональной деятельности по профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения в рамках продуктов и дополнительных ингредиентов Требованиями, оценивать качество и безопасности при ведении профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Основных к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки			- · ·	
Планирование профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережения на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных ингредиентов Правила экологической безопасности обезопасности при ведении профессиональной деятельности по профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Путиобеспечения ресурсосбережения. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими ингредиентов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки				
Профессиональной деятельность ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения в профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки				-
ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности профессиональной деятельности Основные в профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими дополнительных ингредиентов с учетом качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки			~ *	
ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разного ассортимента Оценивать наличие, подбирать в соответствии дополнительных ингредиентов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки		* *		
якологической безопасности при ведении при ведении при ведении профессиональной профессиональной профессиональной деятельности; профессиональной деятельности; профессиональной деятельности; профессиональной деятельности профессиональной задействованные в профессиональной деятельности Путиобеспечения рабочем месте (специальности) профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения. **Pasdent** modyna** 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента **IIK** 2.1,** Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов и подбирать в соответствии ингредиентов с учетом качество и безопасность их сочетаемости, взаимозаменяемости. Дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки	OK.07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической
при ведении профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте (специальности) по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности путиобеспечения ресурсосбережение и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных дополнительных ингредиентов и подбирать в соответствии с технологическими ингредиентов качество и безопасность качество и безопасность основных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, дополнительных Критерии оценки		экологической безопасности		безопасности при ведении
профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии задействованные в профессиональной деятельности по профессии Путиобеспечения рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки		при ведении	Определять направления	
Деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте (специальности) профессии по профессии профессии профессии профессиональной деятельности профессиональной деятельности путиобеспечения ресурсосбережения. Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическими ингредиентов качество и безопасность основных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки		профессиональной		деятельности
Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов и требованиями, оценивать качество и безопасность качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки			профессиональной	Основные ресурсы
ресурсосбережение на рабочем месте ——————————————————————————————————		Обеспечивать	деятельности по профессии	задействованные в
рабочем месте Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Требованиями, оценивать наличие, посновных продуктов и требованиями, оценивать ингредиентов с учетом качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки		ресурсосбережение на	(специальности)	профессиональной
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов качество и безопасность их сочетаемости, основных продуктов и дополнительных их сочетаемости, основных продуктов и качество и безопасность их сочетаемости. Дополнительных Критерии оценки			, in the second of the second	1 1
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, правила выбора основных продуктов и с технологическими дополнительных ингредиентов с учетом качество и безопасность их сочетаемости, основных продуктов и дополнительных Критерии оценки				Путиобеспечения
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, правила выбора основных продуктов и с технологическими дополнительных ингредиентов с учетом качество и безопасность их сочетаемости, основных продуктов и дополнительных Критерии оценки				ресурсосбережения.
муки разнообразного ассортимента ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими дополнительных ингредиентов с учетом качество и безопасность основных продуктов и дополнительных Правила выбора основных продуктов и и дополнительных ингредиентов требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки	Р азде.	л модуля 5. Приготовление и 1	подготовка к реализации блюд	^ · · ·
ПК 2.1, Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими ингредиентов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом качество и безопасность основных продуктов и дополнительных Правила выбора основных продуктов и их сочетаемости, взаимозаменяемости.		=	<u> </u>	
2.6 продуктов и дополнительных ингредиентов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки			Оценивать наличие,	Правила выбора
дополнительных с технологическими дополнительных ингредиентов требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных критерии оценки	2.6	продуктов и		основных продуктов и
ингредиентов требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных критерии оценки			-	
качество и безопасность их сочетаемости, основных продуктов и взаимозаменяемости. дополнительных Критерии оценки				
основных продуктов и взаимозаменяемости. дополнительных Критерии оценки		- r		_
дополнительных Критерии оценки				
			1 1	
ингредиентов. качества основных				
			_	
Организовывать их продуктов и				
хранение до момента дополнительных			хранение до момента	дополнительных
использования. ингредиентов,			использования.	ингредиентов,

Выбирать, используемых для подготавливать пряности, приготовления горячих приправы, специи. блюд из яиц, творога, Взвешивать, измерять сыра, муки. продукты, входящие Ассортимент, состав горячих блюд из характеристика яиц, творога, сыра, муки в региональных видов соответствии сырья, продуктов. рецептурой. Нормы взаимозаменяемости Осуществлять сырья и продуктов. взаимозаменяемость продуктов в соответствии нормами закладки, особенностями заказа. сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра,муки Выбирать, применять, Приготовление горячих Ассортимент, блюд из яиц, творога, комбинировать методы рецептуры, пищевая сыра, муки приготовления горячих ценность, требования к разнообразного блюд из яиц, творога, качеству, методы ассортимента приготовления горячих сыра, муки с учетом типа питания, вида и блюд из яиц, творога, кулинарных свойств сыра, муки используемых продуктов разнообразного и полуфабрикатов, ассортимента, в том требований рецептуры, числе региональных, последовательности вегетарианских, для приготовления, диетического питания. особенностей заказа. Температурный Рационально использовать режим и правила приготовления горячих продукты, блюд из яиц, творога, полуфабрикаты. сыра, муки. Соблюдать Вилы. температурный и временной режим назначение и процессов приготовления. правила безопасной Изменять закладку эксплуатации продуктов в соответствии технологического с изменением выхода оборудования, блюд из яиц, творога, производственного сыра, муки. инвентаря,

Определять степень

готовности блюд из яиц. инструментов, творога, сыра, муки. посуды, Доводить блюд из используемых при яиц, творога, сыра, муки приготовлении до вкуса, до определенной горячих блюд из яиц, консистенции. творога, сыра, муки. Владеть техниками, Нормы приемами приготовления взаимозаменяемости горячих блюд из яиц, сырья и продуктов. творога, сыра, муки. Ассортимент, Подбирать, соусы, характеристика, элементы оформления. кулинарное Соблюлать использование санитарно-гигиенические пряностей, приправ, требования в процессе спеший. приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Хранение, отпуск горячих Техника Проверять качество блюд из яиц, творога, готовых горячих блюд из порционирования, сыра, муки яиц, творога, сыра, муки варианты оформления горячих блюд из яиц, перед отпуском, творога, сыра, муки для упаковкой на вынос. подачи. Поддерживать температуру подачи Виды, назначение горячих блюд из яиц, столовой посуды для творога, сыра, муки. отпуска с раздачи, Порционировать, прилавка, термосов,

сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход

Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования

контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд,

Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке

Техника общения, ориентированная на потребителя

Γ	I		
		кулинарных изделий,	
l		закусок. Разрешать	
l		проблемы в рамках своей	
<u>[</u>		компетенции	
ОК. 01	Распознавание сложных	Распознавать задачу и/или	Актуальный
I	проблемные ситуации в	проблему в	профессиональный и
I	различных контекстах.	профессиональном и/или	социальный контекст, в
I	Проведение анализа	социальном контексте;	котором приходится
I	сложных ситуаций при	Анализировать задачу и/или	работать и жить;
I	решении задач	проблему и выделять её	Основные источники
l	профессиональной	составные части;	информации и ресурсы для
l	деятельности	Правильно выявлять и	решения задач и проблем в
l	Определение этапов	эффективно искать	профессиональном и/или
İ	решения задачи.	информацию, необходимую	социальномконтексте.
l	Определение потребности в	для решения задачи и/или	Алгоритмы выполнения
İ	информации	проблемы;	работ в профессиональной
1	Осуществление	Составить план действия,	и смежных областях;
l	эффективного поиска.	Определить необходимые	Методы работы в
İ	Выделение всех возможных	ресурсы;	профессиональной и
l	источников нужных	Владеть актуальными	смежных сферах.
l	ресурсов, в том числе	методами работы в	Структура плана для
l	неочевидных. Разработка	профессиональной и	решения задач
l	детального плана действий	смежных сферах;	Порядок оценки
ı	Оценка рисков на каждом	Реализовать составленный	результатов решения задач
I	шагу	план;	профессиональной
I	Оценивает плюсы и минусы	Оценивать результат и	деятельности
1	полученного результата,	последствия своих действий	
1	своего плана и его	(самостоятельно или с	
1	реализации, предлагает	помощью наставника).	
1	критерии оценки и		
1	рекомендации по		
	улучшению плана.		
ОК.04	Участие в деловом общении	Организовывать работу	Психология коллектива
ı	для эффективного решения	коллектива и команды	Психология личности
ı	деловых задач	Взаимодействовать с	Основы проектной
ı	Планирование	коллегами, руководством,	деятельности
ı	профессиональной	клиентами.	
<u> </u>	деятельность		
OK.07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической
1	экологической безопасности	экологической безопасности	безопасности при ведении
ı	при ведении	Определять направления	профессиональной
1	профессиональной	ресурсосбережения в рамках	деятельности
1	деятельности;	профессиональной	Основные ресурсы
ı	Обеспечивать	деятельности по профессии	задействованные в
1	ресурсосбережение на	(специальности)	профессиональной
1	рабочем месте		деятельности
			Путиобеспечения
<u> </u>			ресурсосбережения.
		подготовка к реализации блюд ырья разнообразного ассортим	-
ПК 2.1,	Подготовка основных	Оценивать наличие,	Правила выбора
2.7	продуктов и	подбирать в соответствии	основных продуктов и
 I	дополнительных	с технологическими	дополнительных
		- IOMIONIOI II IOOMININI	HOMOSIUM COMPINA
		требованиями опецират	ингрелиентов с учетом
	ингредиентов	требованиями, оценивать	ингредиентов с учетом
		требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

нерыоного водного сырья.
Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила

использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Подбирать гарниры, соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Вилы. назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество Хранение, отпуск горячих Техника блюд, кулинарных готовых горячих блюд, порционирования, изделий, закусок из рыбы, кулинарных изделий, варианты оформления нерыбного водного сырья закусок из рыбы, горячих блюд, нерыбного водного сырья кулинарных изделий, перед отпуском, закусок из рыбы, упаковкой на вынос. нерыбного водного Поддерживать сырья для подачи; температуру подачи Виды, назначение горячих блюд, столовой посуды для кулинарных изделий, отпуска с раздачи, закусок из рыбы, прилавка, термосов, нерыбного водного сырья контейнеров для отпуска на раздаче. на вынос горячих блюд, Порционировать, кулинарных изделий, сервировать и творчески закусок из рыбы, оформлять горячие блюда, нерыбного водного кулинарные изделия, сырья разнообразного закуски из рыбы, ассортимента, в том нерыбного водного сырья числе региональных; для подачи с учетом Методы сервировки и подачи горячих блюд, рационального использования ресурсов, кулинарных изделий, соблюдением требований закусок из рыбы, по безопасности готовой нерыбного водного продукции. сырья. Соблюдать выход Температура подачи горячих блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, кулинарных изделий, закусок из рыбы, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья нерыбного водного при их порционировании сырья разнообразного (комплектовании). ассортимента, в том Охлаждать и числе региональных. замораживать готовые Правила горячие блюда, разогревания горячих кулинарные изделия, блюд, кулинарных изделий, закусок из закуски из рыбы, рыбы, нерыбного нерыбного водного сырья с учетом требований к водного сырья.

безопасности пищевых

Правила

		продуктов;	охлаждения,
		Хранить	замораживания и
		свежеприготовленные,	хранения горячих блюд,
		охлажденные и	кулинарных изделий,
		замороженные блюда,	закусок из рыбы,
		кулинарные изделия,	нерыбного водного
		закуски с учетом	сырья.
		требований по	Требования к
		безопасности,	безопасности хранения
		соблюдением режимов	готовых горячих блюд,
		хранения.	кулинарных изделий,
		Разогревать	закусок из рыбы,
		охлажденные,	нерыбного водного
		замороженные готовые	сырья.
		блюда, кулинарные	Правила
		изделия, закуски из рыбы,	маркирования
		нерыбного водного сырья	упакованных горячих
		с учетом требований к	блюд, кулинарных
		безопасности готовой	изделий, закусок из
		продукции.	рыбы, нерыбного
		Выбирать	водного сырья, правила
		контейнеры, упаковочные	заполнения этикеток
		материалы, эстетично	заполнения этиксток
		упаковывать готовые	
		горячие блюда,	
		кулинарные изделия,	
		закуски из рыбы,	
		нерыбного водного сырья	
		на вынос и для	
	D	транспортирования	
	Взаимодействие с	Рассчитывать	Ассортимент и цены
	потребителями при	стоимость горячих блюд,	на горячие блюда,
	отпуске продукции с	кулинарных изделий,	кулинарные изделия,
	прилавка/раздачи	закусок из рыбы,	закуски из рыбы,
		нерыбного водного сырья.	нерыбного водного
		Поддерживать	сырья.
		визуальный контакт с	Правила общения с
		потребителем.	потребителями.
		Владеть	Базовый словарный
		профессиональной	запас на иностранном
		терминологией.	языке.
		Консультировать	Техника общения,
		потребителей, оказывать	ориентированная на
		им помощь в выборе	потребителя
		горячих блюд,	
		кулинарных изделий,	
		закусок из рыбы,	
		нерыбного водного сырья.	
		Разрешать проблемы в	
		рамках своей	
		компетенции	
ОК. 01	Распознавание сложных	Распознавать задачу и/или	Актуальный
		проблему в	

	различных контекстах.	профессиональном и/или	социальный контекст, в			
	Проведение анализа	социальном контексте;	котором приходится			
	сложных ситуаций при	Анализировать задачу и/или	работать и жить;			
	решении задач	проблему и выделять её	Основные источники информации и ресурсы для			
	профессиональной	составные части;				
	деятельности	Правильно выявлять и	решения задач и проблем в			
	Определение этапов	эффективно искать	профессиональном и/или			
	решения задачи.	информацию, необходимую	социальномконтексте.			
	Определение потребности в	для решения задачи и/или	Алгоритмы выполнения			
	информации	проблемы;	работ в профессиональной			
	Осуществление	Составить план действия,	и смежных областях;			
	эффективного поиска.	Определить необходимые	Методы работы в			
	Выделение всех возможных	ресурсы;	профессиональной и			
	источников нужных	Владеть актуальными	смежных сферах.			
	ресурсов, в том числе	методами работы в	Структура плана для			
	неочевидных. Разработка	профессиональной и	решения задач Порядок оценки результатов решения задач			
	детального плана действий	смежных сферах;				
	Оценка рисков на каждом	Реализовать составленный				
	шагу	план;	профессиональной			
	Оценивает плюсы и минусы	Оценивать результат и	деятельности			
	полученного результата,	последствия своих действий	деятельности			
	своего плана и его	(самостоятельно или с				
	реализации, предлагает	помощью наставника).				
	критерии оценки и	помощью наставника).				
	рекомендации по					
	улучшению плана.					
OK.04	Участие в деловом общении	Организовывать работу	Психология коллектива			
OIX.04	для эффективного решения	коллектива и команды	Психология личности			
	деловых задач	Взаимодействовать с	Основы проектной			
	Планирование	коллегами, руководством,	деятельности			
	профессиональной	клиентами.	деятельности			
	деятельность	Killeli lawii.				
OK.07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической			
	экологической безопасности	экологической безопасности	безопасности при ведении			
	при ведении	Определять направления	профессиональной			
	профессиональной	ресурсосбережения в рамках	деятельности Основные ресурсы задействованные в			
	деятельности;	профессиональной				
	Обеспечивать	деятельности по профессии				
	ресурсосбережение на	(специальности)	профессиональной			
	рабочем месте	(**************************************	деятельности			
	pace ion moore		Путиобеспечения			
			ресурсосбережения.			
Раздел м	подуля 7. Приготовление и г		· ^ · ^ ·			
	из мяса, мясных продукто					
ассортим						
ПК 2.1,	Подготовка основных	Оценивать наличие,	Правила выбора			
2.8	продуктов и	подбирать в соответствии	основных продуктов и			
	дополнительных	с технологическими	дополнительных			
		требованиями, оценивать				
	ингредиентов	*	ингредиентов с учетом			
		качество и безопасность	их сочетаемости,			

основных

хранение

дополнительных

Организовывать

до

ингредиентов.

использования.

продуктов

взаимозаменяемости.

качества основных

дополнительных ингредиентов,

продуктов и

ИХ

момента

Критерии оценки

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика

используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетическогопитания.

Температурный режим и правила приготовления горячих

использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Подбирать гарниры, соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Вилы. назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного

их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования

ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполненияэтикеток

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Вести учет реализованных горячих

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Правила общения с потребителями.

		блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения,
		кролика. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий,	ориентированная на потребителя
		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальномконтексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК.07	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической
	экологической безопасности	экологической безопасности	безопасности при ведении
	при ведении	Определять направления	профессиональной
	профессиональной	ресурсосбережения в рамках	деятельности
	деятельности;	профессиональной	Основные ресурсы
	Обеспечивать	деятельности по профессии	задействованные в
	ресурсосбережение на	(специальности)	профессиональной
	рабочем месте		деятельности
			Путиобеспечения
			ресурсосбережения.

Общие и профессиональные компетенции, указанные во $\Phi \Gamma OC$ СПО и данной примерной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

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

.

2. СТРУКТУРА и содержание профессиональногомодуля

2.1. Структура профессиональногомодуля

Коды профес- сиональ- ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля [*]	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа			производственная	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов	учебная, часов	часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 2.8 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	16		6		-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.3	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	202	202	62	-	40	-	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.4	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента					-		-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых					-		-	-

^{*} Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

	и макаронных изделий разнообразного ассортимента								
ПК 2.1,	Раздел модуля 5.				1				
2.2, 2.4,	Приготовление и подготовка к								
2.6	реализации блюд из яиц,					-		-	-
	творога, сыра, муки								
	разнообразного ассортимента								
ПК 2.1,	Раздел модуля 6.								
2.2, 2.4,	Приготовление и подготовка к								
2.5, 2.7	реализации блюд, кулинарных								
	изделий, закусок из рыбы,					_		_	-
	нерыбного водного сырья								
	разнообразного ассортимента								
ПК 2.1,	Раздел модуля 7.								
2.2, 2.4,	Приготовление и подготовка к								
2.5, 2.8	реализации блюд, кулинарных								
	изделий, закусок из мяса,					-		-	-
	мясных продуктов, домашней								
	птицы, дичи, кролика								
	разнообразного ассортимента								
ПК 2.1-	Учебная и производственная	396						144	252
2.8	практика	370						177	252
ПК 2.1-	<i>Демонстрационный экзамен</i>	12	12						
2.8		12	12						
	Всего:	630	275	78	*	*	*	144	252

^{*} Только для программы подготовки специалистов среднего звена

Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля(ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, в (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если пр	•	Объем часов
1	2		3
Раздел модуля 1. Организа закусок разнообразного а	ация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарн ссортиме	ых изделий,	62(16)
МДК. 02.01. Организация г	приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий	и закусок	62
разнообразного ассортимен	нта	•	02
Тема 1.1.	Содержание	Уровень освоения	
Характеристика процессов	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	
приготовления, подготовки	Характеристика, последовательность этапов.		
к реализации и хранения	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарнойобработки.		10
горячих блюд, кулинарных	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд,		
изделий и закусок	кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.2.	Содержание	Уровень освоения	
Организация и техническое	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2	
оснащение работ по	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,		
приготовлению, хранению,	инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода		
подготовке к реализации	заними.		12
бульонов, отваров, супов	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых		
	бульонов, отваров, супов к отпуску навынос		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	2	
	бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		2
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственн	ого инвентаря,	
	инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных группсупов.		4
	3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического	оборудования,	7
	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов,	отваров,супов	
Тема 1.3.	Содержание	Уровень освоения	
Организация и техническое	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды,	2	
оснащение работ по	назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,		12
приготовлению, хранению,	инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования,		12
подготовке к реализации	правила ухода заними.		
горячих соусов	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки,подготовки		

	готовых соусов к отпуску на вынос		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	2	
	горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		2
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственно инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	ого инвентаря,	2
Тема 1.4.	Содержание	Уровень освоения	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода заними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску навынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к 	2	12
	реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в	и закусок в	2
	отварном, жареном, запеченном и тушеномвиде.		
	 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производо инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и жареном, запеченном и тушеномвиде. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: парокони шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей 	и закусок в отварном,	4
	ельная) учебная работа при изучении раздела 1		
преподавателем).	ооработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросамой и технологической документацией, справочнойлитературой.	и, составленным	
•		Hanarana Amakuay	
-	аторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций препо	давателя, ученнии	10
1 1	атуры, нормативных документов.	n 6 o mere	12
	одбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обра	аоотки	
5. Сбор информации,	в сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента. в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, потовка сообщений ипрезентаций.	инвентаря,	
6. Освоение учебного	материала темы с помощью ЭОР.		

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента				
Тема 2.1.	Содержание	Уровень освоения		
Приготовление, назначение, подготовка к	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2		
реализации бульонов, отваров	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2		
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2	4	
Гема 2.2.	Содержание	Уровень освоения		
Приготовление,	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных			
подготовка к реализации	супов			
заправочных супов разнообразного ассортимента	2. 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	2	6	
	3. 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 довкуса	2	U	
	4. 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	2		
	5. 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 типаорганизациипитанияиспособаобслуживания. Условияисроких ранения.	2		

	Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разн ассортимента	ообразного	6
Тема 2.3.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
разнообразного ассортимента	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразн	•	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание 1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Уровень освоения 2	
молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска навынос	2	2
Тема 2.5.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление, подготовка к реализации региональных,	1. Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
диетических, вегетарианскихсупов	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска навынос	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление, оформление и отпуск региональных супов		4
Тема 2.6.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление,	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и срокихранения.	2	2

подготовка к реализации холодныхсупов	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды	2	
	для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа		
	обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов		4
Внеаудиторная (самосто	ятельная) учебная работа при изучении раздела 2.		
	оработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,	составленным	
	ой и технологической документацией, справочнойлитературой.		
	аторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций препод	авателя, учебнойи	
	уры, нормативныхдокументов.	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
	одбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обраб	отки	7
традиционных видо	в сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента.		
5. Сбор информации, п	в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, и	нвентаря,	
инструментов и под	готовка сообщений ипрезентаций.		
	материала темы с помощьюЭОР.		
7. Анализ производств	венных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компью	терных презентаций по темамраздела.		
Раздел модуля 3. Приготовл	ение и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		21(6)
Тема 3.1.	Содержание	Уровень освоения	
Классификация,	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	4
ассортимент, значение в	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2	,
питании горячих соусов	концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	**	
Тема 3.2.	Содержание	Уровень освоения	-
Приготовление отдельных компонентов для соусов и	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с	2	
соусных полуфабрикатов	технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам		
coyenois nony quopunumoo	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности	2	1
	отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами		4
	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		
Тема 3.3.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление, подготовка	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	6
к реализации соусов на муке	соуса красного основного и его производных.		
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	

	соуса белого основного и его производных		
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	-
	соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	-,-	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	
	соусов на основе концентратов промышленного производства		
	5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	2,3	
	Приемы оформления тарелки соусами	,-	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	<u> </u>	6
	<i>Практическое занятие №</i> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке разли	ичной консистенции	6
Тема 3.4.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление, подготовка	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2.3	
к реализации яично-	соусов яично-масляных, соусов на сливках		3
масляных соусов, соусов на	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	
сливках			
Тема 3.5.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление, подготовка	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
к реализации сладких соусов			2
(десертных), региональных,	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	
вегетарианских,	сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
диетическихсоусов			
	ельная) учебная работа при изучении раздела 1		
1. Систематическая пр	оработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам	, составленным	
преподавателем).			
2. Работа с нормативно	ой и технологической документацией, справочнойлитературой.		
	аторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций препо	давателя, учебнойи	
	уры, нормативных документов.	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
-	одбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обра	ботки	R
	в сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента.	OOTKII	
*	в сырва и приготовления полуфаорикатов разносоразного ассортимента. в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования,	uuneurang	
1 1 1	готовка сообщений ипрезентаций.	иньсптаря,	
1 5	•		
	материала темы с помощьюЭОР.		
	венных ситуаций, решение производственных задач.		
	терных презентаций по темамраздела.		
	ение и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и мака	ронных изделий	24 (16)
разнообразного ассортимент		T	= (13)
Тема 4.1.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление, подготовка	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и	2	16
к реализации горячих блюд и	грибов		

гарниров из овощей и грибов	 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов 	2,3	
	питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов		
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2,3	
	5. 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	2,3	
	от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева.		
	Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		
	Тематика лабораторных и практических занятий		12
	Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей и грибов	и припущенных,	4
	Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и овощей и грибов	и запеченных	4
	Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных с	овощей и грибов	4
Тема 4.2.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2	
гарниров из круп и бобовых и макаронныхизделий	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.		8
	3. 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	2,3	

	изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	2,3	
	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия		
	и сроки хранения.		
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки	2,3	-
	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		
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых,	2,3	
	макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы	2,3	
	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		4
	Лабораторное занятие № Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобо изделий	вых и макаронных	4
	ельная) учебная работа при изучении раздела 1		
	оработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,	составленным	
преподавателем).			
	ой и технологической документацией, справочнойлитературой.		
_	вторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций препода	авателя, учебнойи	
	уры, нормативных документов.	_	
	одбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обраб	отки	8
-	з сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента.		
1 1 1	в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, и	нвентаря,	
	готовка сообщений ипрезентаций. материала темы с помощьюЭОР.		
1	материала темы с помощью ЭОР. енных ситуаций, решение производственных задач.		
	енных ситуации, решение производственных задач. герных презентаций по темамраздела.		
	перных презентации по темамраздела. вление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	ассоптимент <u>а</u>	22 (8)
тажы модули э. приготог	вление и подготовка к реализации олюд из лиц, творога, свіра, муки разпообразного	ассортимента	22 (0)

Тема 5.1.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление, подготовка	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из	2	
к реализации блюд из яиц,	яиц, творога, сыра		
пворога, сыра	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним	2,3	
	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.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц,	2,3	
	творога сыра		
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в	2	
	скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.		8
	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия		
	и сроки хранения.		
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов,	2	
	вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы		
	приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		1
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы	2	
	приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника	2.3	
	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 <i>Практические занятий</i>		4
	Практические занятии Практическое занятие № Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих б.	пол из яин тророга	
	сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов и расчет выхода готовых горячих об	люд из лиц, творога,	4
Гема 5.2.	Содержание	Уровень освоения	
Триготовление, подготовка	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из	2	1
с реализации блюд из муки	муки		10
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа,	2,3	10
	качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		
	Подбор, подготовка пряностей и приправ.		

		3. 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 изтеста		
		4. 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.	2.3	
		5. 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	2.3	
		Тематика практических и лабораторных занятий	<u> </u>	4
		<i>Лабораторная работа№</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд измуки		4
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Систематическая пр преподавателем). Работа с нормативне Подготовка к лабора справочной литерат Составление схем п традиционных видо Сбор информации, и инструментов и под Освоение учебного Анализ производств Подготовка компью	пельная) учебная работа при изучении раздела 1 поработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросамной и технологической документацией, справочнойлитературой. Поработка конспектов документацией, справочнойлитературой. Порактическим занятиям с использованием методических рекомендаций препоруды, нормативных документов. Порабора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обрав сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. В том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, готовка сообщений ипрезентаций. Потовка сообщений ипрезентаций. Потовка ситуаций, решение производственных задач. Потоветаций по темамраздела. Потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного потовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы к потовка к реализации блюд.	давателя, учебнойи аботки инвентаря,	6
	- модуля от приготовл бразного ассортимен		оодного сырья	24 (12)
Тема (Содержание	Уровень освоения	
	ификация, пимент блюд из	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
_	и нерыбного го сырья	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2	4

	3.Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различноготипа	2,3	
	организации питания различноготипа Тематика практических занятий		2
	Практическое занятие. Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного	сырья в меню	
	(индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа		2
Тема 6.2.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление и	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного	2,3	
подготовка к реализации	сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы		
блюд из рыбы и	приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание,		
нерыбного водного сырья	тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование,		
1	запекание (с гарниром, соусом и без)		
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным	2,3	
	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.		20
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного	2,3	-
	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 способаобслуживания.		
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила		
	вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева		
	отдельных компонентов и готовыхблюд.		
	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
	Лабораторнаяработа № Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной иприпуще	енной тушеной	
	рыбы	mion, rymenon	4
	Лабораторнаяработа № Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запечен	нойрыбы	4
	<i>Лабораторнаяработа№</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного		4
	ельная) учебная работа при изучении раздела 1		
1. Систематическая пр	оработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам	, составленным	
преподавателем).			6
2. Работа с нормативно	ой и технологической документацией, справочнойлитературой.		
	аторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций препод	давателя, учебнойи	

 Составление схем п традиционных видо Сбор информации, инструментов и под Освоение учебного Анализ производств Подготовка компью 	гуры, нормативных документов. одбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обра в сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента. в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, в готовка сообщений ипрезентаций. материала темы с помощью ЭОР. венных ситуаций, решение производственных задач. отерных презентаций по темамраздела.	инвентаря,	22 (4.0)
	гролика разнообразного ассортимента	1	32 (16)
Тема 7.1.	Содержание	Уровень освоения	
Классификация, ассортимент блюд из	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 3.Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различноготипа	2.3	8
	Тематика практических занятий		4
	Практическое занятие. Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, до дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способ типа питания)		4
Тема 7.2.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2.3	
	2. 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	2,3	14
	3. 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	2,3	

	обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. 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		0
	Тематика практических и лабораторных занятий		8
	Лабораторное занятие Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясн	ных продуктов в	4
	отварном, припущенном и жареном виде		
	Лабораторное занятие Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясн	ных продуктов в	4
Тема 7.3.	тушеном и запеченном (с соусом и без)виде Содержание	Уровень освоения	
Приготовление и	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2.3	_
подготовка к реализации	1 1	2.3	
блюд из мяса, мясных	для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления		
продуктов	блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка		
npooyimoo	основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром,		
	соусом и без)		
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным	2,3	
	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		7.0
	форм обслуживания, типов питания		10
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи,	2,3	
	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 способаобслуживания.		
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила		
	вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева		
	отдельных компонентов и готовыхблюд.		
	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	Тематика практических и лабораторных занятий		4
	<i>Лабораторное занятие №</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней	птицы,дичи,	4
	кролика		

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1

- 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
- 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.
- 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативных документов.
- 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента.
- 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.
- 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
- 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
- 8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела.

Учебная практика по ПМ.02

Виды работ:

- 1. 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.
- 4. 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, сезонностью. Изменениезакладкипродуктоввсоответствиисизменениемых одаблюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.
- 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 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 навынос.

111

- 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок нараздаче.
- 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, 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

252

- (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 ит.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, навынос

Всего

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

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- -доска учебная;
- -рабочее место преподавателя;
- -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

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

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкафхолодильный;
- шкафморозильный;
- шкаф интенсивнойзаморозки;
- охлаждаемыйприлавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой длявзбивания);
- слайсер;
- планетарныймиксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- овощерезательнаямашина;
- плиты электрические или с индукционномнагревом;
- печьпароконвекционная;
- конвекционнаяпечь;
- плита вок;
- грильэлектрический;
- гриль -саломандра;
- фритюрница;
- микроволноваяпечь;

- горелка газоваяручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумнойупаковки;
- машинапосудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточкиножей;

- Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой: - рабочийстол; - весы настольныеэлектрические; - функциональные емкости из нержавеющейстали; - набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеровкой для каждой группыпродуктов); - термометр сощупом; - мерныйстакан; - венчик; - ложки; - миски из нержавеющийстали; - сито; - шенуа; - лопатки (металлические,силиконовые); - половник; - пинцет; - щипцыуниверсальные; - ножи поварскойтройки; - корзины дляотходов; - наборкастрюль; - наборсотейников; - наборсковород; - грильсковорода; - сковорода длявок;
 - пергамент,фольга;
 - пакеты для вакуумногоаппарата;

- стрейч пленка для пищевыхпродуктов;

- контейнеры одноразовые для пищевыхпродуктов;

- ножи для удаления глазков, экономной очисткиовощей;

- перчаткисиликоновые;
- тарелки глубокие (различногообъема);
- тарелки плоские (различногодиаметра);
- блюдопрямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включаетвсебя обязательную производственную производствен

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.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-Ф3].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 №276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ.2015-01-1. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12c.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. $2015-01-01.-\mathrm{M}$.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16с.

- 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья ипищевых продуктов припроизводстве продукции общественного питания.—Введ. 2015—01—1. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98.
- 12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарноговрача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. №27
- 14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режимдоступа:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 №37510).
 - 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.-544с.
- 19. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
- 20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615с.
- 21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.-560с.
- 22. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328с.
- 23. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013.-464c.
- 24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416с.
- 25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336с.
- 26. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160c.
- 27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373с.

- 28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512с.
- 29. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160 с.
- 30. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 128с.
- 31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.-416с.

32. (Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htmlhttp://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

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

(электронные)

9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

3.3. Организация образовательногопроцесса

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

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

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

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную

практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательнойорганизацией.

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

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приемапередачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательногопроцесса

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.1.9 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25процентов.

1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (поразделам)

Профессио- нальные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
разнообразного ПК 2.12.8.	Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд,	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов
	кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-	(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	поставленным целям, полнота ответов, толность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
	техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных излелий, закусок Текуший контроль: Умения: - зашита отчетов по Визуально проверять чистоту и исправность произволственного Правильность, полнота инвентаря, кухонной посуды, инструментов передиспользованием. практическим/ лабораорным выполнения заданий. точность формулировок. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте занятиям; - оиенка заданий для точность расчетов. оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии внеаудиторной соответствие требованиям с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. (самостоятельной) Проводить текушую уборку рабочего места повара в работы: соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами презентаиий, чистоты Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. -Адекватность. - экспертная оценка Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. демонстрируемых умений. оптимальность выбора Владеть техникой vхода весоизмерительным за выполняемых действий в способов действий. оборудованием. методов, техник. проиессе практических/лабораторных Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и последовательностей занятий. действий и т.д. раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный учебной и производственной -Точность оценки инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. -Соответствие практики Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых. требованиям инструкций, травмоопасных частей технологического оборудования. регламентов Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря. -Раииональность действий инструментов. $u m.\partial$. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Промежуточная Подготавливать к работе, проверять технологическое аттестация: -Адекватность. производственный инвентарь, - экспертная оценка оборудование, инструменты, оптимальность выбора выполнения практических весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и способов действий, заданий на зачете/экзамене регламентами, стандартами чистоты. по МДК: методов, техник. Соблюдать безопасности, пожарной правила техники - экспертная оценка последовательностей безопасности, охраны труда. отчетов по учебной и действий и т.д. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование производственной практике -Точность оценки для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных -Соответствие изделий, закусок. требованиям инструкций,

Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов

	чистоты		регламентов
	Действия:	Итоговый контроль:	-Рациональность действий
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении	- экспертная оценка сформированности ПК и ОК	$u m.\partial.$
	работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий,	на демонстрационном	Правильное выполнение
	закусок	экзамене	заданий в полном объеме
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического		
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов		
	Подготовка рабочего места для порционирования		
	(комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд,		
	кулинарных изделий, закусок		
Раздел модул	ия 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассор	тимента	
$\Pi K 2.1$,	Знания:	Текущий контроль	Полнота ответов,
2.2,2.3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных	при провдении:	точность формулировок, не
	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.	-письменного/устного	менее 70% правильных
	Критерии оценки качества основных продуктов и	onpoca;	ответов.
	дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления	-тестирования;	Не менее 75% правильных
	бульонов, отваров, холодных и горячих супов.	meemapoounus,	ответов.
	Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,	-оценки результатов	Актуальность темы,
	продуктов.	внеаудиторной	адекватность результатов
	Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	(самостоятельной) работы	поставленным целям,
	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к	(докладов, рефератов,	полнота ответов,
	качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов	теоретической части	точность формулировок,
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных,	проектов, учебных	адекватность применения
	вегетарианских, для диетического питания.	исследований и т.д.)	профессиональной
	Температурный режим и правила приготовления бульонов,		терминологии
	отваров, холодных и горячих супов.	Промежуточная	
	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	аттестация	
	технологического оборудования, производственного	в форме	
	инвентаря, инструментов, посуды, используемых при	дифференциированного	Полнота ответов,
	приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.	зачета/ экзамена по МДК в	точность формулировок, не
	Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	виде:	менее 70% правильных
	Ассортимент, характеристика, кулинарное	-письменных/ устных	ответов.
	использование пряностей, приправ,специй.	ответов,	
	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.	-тестирования.	Не менее 75% правильных
	отваров, супов для подачи.		

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,		ответов
прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов,	Итоговый контроль	
отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе		
региональных.		
Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов,		
отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе		
региональных.		
Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов,		
отваров, супов.		
Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов,		
отваров, супов.		
Требования к безопасности хранения готовых бульонов,		
отваров, супов.		
Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.		
Правила общения с потребителями.		
Базовый словарный запас на иностранном языке.		
Техника общения, ориентированная на потребителя Правила		
маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила		
заполнения этикеток		
Умения:	Текущий контроль:	
Оценивать наличие, подбирать в соответствии с	- защита отчетов по	Правильность, полнота
технологическими требованиями, оценивать качество и	практическим/ лабораорным	выполнения заданий,
безопасность основных продуктов и дополнительных	занятиям;	точность формулировок,
ингредиентов.	- оценка заданий для внеаудиторной	точность расчетов, соответствие требованиям
Организовывать их хранение до момента использования.	(самостоятельной)	соответений треообиния
Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.	работы:	
Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов,	презентаций,	
отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.		
Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с		
нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	- экспертная оценка	-Адекватность,
Использовать региональные, сезонные продукты для	демонстрируемых умений,	оптимальность выбора
приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.	выполняемых действий в	способов действий,
Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,	процессе практических/лабораторных	методов, техник, последовательностей
необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и	практических/лаоораторных занятий,	послеоовательностей действий и т.д.
горячих супов.	учебной и производственной	-Точность оценки
Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления	, and the state of	

бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.

Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.

Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.

Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов нараздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).

практики

Промежуточная аттестаиия:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МЛК:
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

- -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
- -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов
- Правильное выполнение заданий в полном объеме

и т.д.

-Раииональность действий

Охлаждать и замораживать готовые бульоны. полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов. Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов нараздаче. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции Лействия: Подготовка основных продуктов И дополнительных ингредиентов Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента $\Pi K 2.1, 2.4$ Текуший контроль Полнота ответов, Знания: при провдении: точность формулировок, не Правила выбора основных продуктов и дополнительных -письменного/устного менее 70% правильных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. onpoca; ответов. Критерии оценки качества основных продуктов И дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления Не менее 75% правильных -тестирования; горячих соусов. ответов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, Актуальность темы, -оиенки результатов продуктов. адекватность результатов внеаудиторной

II	(001100m00m00m0=========================	W0.0M.007.0M.01.
Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	(самостоятельной) работы (докладов, рефератов,	поставленным целям,
Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к	пеоретической части	полнота ответов, точность формулировок,
качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного	проектов, учебных	адекватность применения
ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для	исследований и т.д.)	профессиональной
диетического питания.	inconcoodinati ii m.o.y	терминологии
Температурный режим и правила приготовления горячих		
соусов.	Промежуточная	
Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	аттестация	
технологического оборудования, производственного	в форме	
инвентаря, инструментов, посуды, используемых при	дифференциированного	Полнота ответов,
приготовлении горячих соусов.	зачета/ экзамена по МДК в	точность формулировок, не
Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	виде:	менее 70% правильных
Ассортимент, характеристика, кулинарное	-письменных/устных	ответов.
использование пряностей, приправ,специй.	ответов,	
Техника порционирования, варианты оформления тарелок	-тестирования.	Не менее 75% правильных
горячими соусами для подачи.	-тестированил.	ответов
Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,	Итоговый контроль	
прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих	<i>F</i>	
соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
Методы сервировки и подачи горячих соусов.		
Температура подачи горячих соусов разнообразного		
ассортимента, в том числе региональных.		
Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.		
Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.		
Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.		
Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила		
заполнения этикеток.		
Ассортимент и цены на горячие соусы.		
Правила торговли.		
Правила поведения, степень ответственности за правильность		
расчетов с потребителями.		
Правила общения с потребителями.		
Базовый словарный запас на иностранном языке.		
Техника общения, ориентированная на потребителя		
Умения:	Текущий контроль:	
Оценивать наличие, подбирать в соответствии с	- защита отчетов по	Правильность, полнота

технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов.

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.

Определять степень готовности соусов.

Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование.

практическим/ лабораорным занятиям;

- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:

, презентаций,

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики

выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
-Точность оценки
-Соответствие

-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Раииональность действи

-Рациональность действий и т.д.

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МЛК:
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике
- оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
 -Точность оценки
 -Соответствие

Адекватность.

требованиям инструкций, регламентов -Раииональность действий

u m.∂.

Правильное выполнение

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном

	производственный инвентарь, инструменты, посуду.	экзамене	заданий в полном объеме
	Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.		
	Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.		
	Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие		
	соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов,		
	соблюдением требований по безопасности готовой продукции.		
	Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании		
	(комплектовании).		
	Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом		
	требований к безопасности пищевых продуктов.		
	Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные		
	соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности,		
	соблюдением режимов хранения.		
	Разогревать охлажденные, замороженные соусные		
	полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой		
	продукции.		
	Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично		
	упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для		
	транспортирования.		
	Рассчитывать стоимость горячих соусов.		
	Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.		
	Поддерживать визуальный контакт с потребителем.		
	Владеть профессиональной терминологией.		
	Консультировать потребителей, оказывать им помощь в		
	выборе горячихсоусов.		
	Разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия:		
	Подготовка основных продуктов и дополнительных		
	ингредиентов.		
	Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.		
	Хранение, отпуск горячих соусов Взаимодействие с		
	потребителями при отпуске продукции сприлавка/раздачи		
	4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей В оссертимента	і, грибов, круп, бобовых и мак	аронных изделий
<mark>разнообразного</mark> ПК 2.1, 2.5	Знания:	Текущий контроль	Полнота ответов,
111\ 2.1, 2.3		при провдении:	точность формулировок, не
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных	при провоснии.	то тосто формулировок, не

ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:
-письменных/ устных ответов.

-тестирования.

Итоговый контроль

менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.

Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

Умения:

Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных

Текущий контроль:

- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:

<mark>презентаций,</mark>

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

- -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки
- -Соответствие требованиям инструкций, регламентов
- . -Рациональность действий

свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Подбирать соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие

Промежуточная аттестаиия:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МЛК:
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене $u m.\partial$.

 $u m.\partial$.

- -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
 -Точность оценки
 -Соответствие требованиям инструкций, регламентов
- Ппавильное выполнение

-Раииональность действий

блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.

Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Действия:

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного

Раздел модуля 5	ассортимента. Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Лемпри отпуске продукции блюд из яиц, творога, сыра-	, муки разнообразного ассорт	имента
ПК 2.1, 2.6	Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
	из яиц, творога, сыра, муки. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ,специй. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток

Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

Умения:

Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности

Текущий контроль:

- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:

<mark>презентаций,</mark>

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

- -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
- -Точность оценки
- -Соответствие требованиям инструкций, регламентов

приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать

продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Подбирать, соусы, элементы оформления.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные

-Рациональность действий и т.д.

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МЛК:
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

- -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т д
- -Точность оценки
- -Соответствие требованиям инструкций, регламентов
- -Рациональность действий и т.д.

блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.

Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своейкомпетенции

Действия:

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

IIK	2.1	, 2	. /

Знания:

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных

Текущий контроль при провдении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения

изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетическогопитания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия,

исследований и т.д.)

Промежуточная аттестаиия

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:
-письменных/ устных

-тестирования.

ответов.

Итоговый контроль

профессиональной терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя Текущий контроль: Умения: Опенивать - зашита отчетов по подбирать Правильность, полнота наличие. соответствии практическим/ лабораорным выполнения заданий. требованиями. технологическими оценивать качество точность формулировок. занятиям: безопасность основных продуктов И дополнительных - оиенка заданий для точность расчетов. ингредиентов. внеаудиторной соответствие требованиям Организовывать их хранение до момента использования. (самостоятельной) Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. работы: Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих <mark>презентаций,</mark> блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с -Адекватность. - экспертная оценка нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. оптимальность выбора демонстрируемых умений. способов действий. выполняемых действий в региональные, Использовать сезонные продукты лля методов, техник, процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из практических/лабораторных последовательностей рыбы, нерыбного водного сырья. действий и т.д. занятий. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, учебной и производственной -Точность оценки необходимые для приготовления горячих блюд. кулинарных -Соответствие практики изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. требованиям инструкций, Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления регламентов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного -Раииональность действий водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств $u m.\partial$. требований полуфабрикатов, используемых продуктов и рецептуры, последовательности приготовления, особенностей Промежуточная заказа. аттестация: Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. -Адекватность, - экспертная оценка Соблюдать температурный и временной режим процессов выполнения практических оптимальность выбора приготовления. заданий на зачете/экзамене способов действий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением по МДК: методов, техник, выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного - экспертная оценка последовательностей водного сырья. отчетов по учебной и действий и т.д. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, производственной практике -Точность оценки

закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Подбирать гарниры, соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов;

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда. кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.

Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы. нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Лействия:

Подготовка основных продуктов дополнительных ингредиентов.

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с		
	прилавка/раздачи		
Раздел модуля	7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий	, закусок из мяса, мясных про	дуктов, домашней птицы,
дичи, кролика	разнообразного ассортимента		
ПК 2.1, 2.8	Знания:	Текущий контроль	Полнота ответов,
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных	при провдении:	точность формулировок, не
	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.	-письменного/устного	менее 70% правильных
	Критерии оценки качества основных продуктов и	onpoca;	ответов.
	дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	-тестирования;	Не менее 75% правильных ответов.
	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	-оценки результатов	Актуальность темы,
	Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,	внеаудиторной	адекватность результатов
	продуктов.	(самостоятельной) работы	поставленным целям,
	Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	(докладов, рефератов.	полнота ответов.

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числерегиональных.

Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд,

теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестаиия

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:
-письменных/ устных ответов.

-тестирования.

Итоговый контроль

точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика.

Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

Умения:

Опенивать наличие. подбирать соответствии требованиями, технологическими оценивать качество безопасность основных продуктов дополнительных И Организовывать их хранение ингредиентов. ЛΟ момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Текущий контроль:

- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:

<mark>презентаций,</mark>

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики

Промежуточная аттестация:

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

- -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
- -Точность оценки
- -Соответствие требованиям инструкций, регламентов
- -Рациональность действий и т.д.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Подбирать гарниры, соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МЛК:
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

- -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
- -Точность оценки
- -Соответствие требованиям инструкций, регламентов
- -Рациональность действий и т.д.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовойпродукции.

Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.

Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика.

Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Действия:
Подготовка основных продуктов и дополнительных
ингредиентов.
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
разнообразного ассортимента.
Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с
прилавка/раздачи

2. Возможности использования данной программы для другихПООП.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности