

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джамбулатова»  
Аграрно-экономический техникум**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и  
презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**для специальности  
среднего профессионального образования**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Форма обучения – очная**

*Срок получения СПО по ППССЗ – 1 г.10 м.*

**Махачкала 2023 г.**

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова» Аграрно-экономический техникум.

**СОГЛАСОВАНО:**



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

**Одобрено на заседании ПЦК**

Общепрофессиональных,

специальных дисциплин

"10" марта 2023 г., протокол № 7

.



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

Генеральный директор

ООО «Эскулап-М»

  
(подпись)

Т.И. Джалалова  
(Ф.И.О.)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. 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 общие и профессиональные компетенции:*

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

***1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:***

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

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

Умения	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знания	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологиче-</p>
	<p>ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 90 ч.

Из них на освоение МДК – 84 ч.

на практики учебную 72 ч. и производственную – 72 ч.

Квалификационный экзамен 6 ч.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля 2.1. Структура профессионального модуля**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной	
			Занятия во взаимодействии	
			Обучение по МДК, час.	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
ПК 2.1.2.8 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	32	16
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	24	24	12
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	12	12	2
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24	24	16
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12	12	6

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	20	20	14
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	36	36	12
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	396		
	<b>Всего:</b>	<b>760</b>	<b>324</b>	<b>148</b>

**2.2. Тематический  
план и содержание  
профессионального  
модуля (ПМ)**

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и самостоятельная работа</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих закусок разнообразного ассортимента</b>	
<b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых закусок
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>



<p><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i></p>	<p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за оборудованием и инвентарем.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, укупорки супов, супов к отпуску на вынос</p>
	<p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, оборудованию, технологическому инвентарю, процессу хранения и подготовки к реализации отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>
	<p><b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре</p>
	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления супов-пюре</p>
	<p>групп супов.</p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических навыков по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления супов, процессе варки бульонов, отваров, супов</p>
<p><b>Тема 1.3.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>
	<p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за оборудованием и инвентарем.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, укупорки соусов к отпуску на вынос</p>
	<p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, оборудованию, технологическому инвентарю, процессу хранения и подготовки к реализации соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>
	<p><b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре</p>
	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления супов-пюре</p>
<p><b>Тема 1.4.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>
	<p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за оборудованием и инвентарем.</p> <p>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за оборудованием и инвентарем.</p> <p>3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи/прилавка, укупорки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос</p>
	<p>4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, оборудованию, технологическому инвентарю, процессу хранения и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</p>
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>
	<p><b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и</p>

	<p><b>Практическое занятие 7.</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд.</p> <p><b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке умений по подбору оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы.</p>
<p><b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (подготовленной преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологий, оборудования, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b></p>	
<p><b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинария</b></p>	
<p><b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, назначение бульонов и отваров</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Правила обеспечения безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техники оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи и сервировки. Требования к качеству бульонов, отваров. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка бульонов, отваров к реализации.</li> </ol>
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании.</li> <li>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества, соответствующие технологическим требованиям к супам</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка овощей, картофеля, макаронных изделий, пассеровка овощей, пассеровка макаронных изделий, последовательность закладки продуктов, пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса</li> <li>4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки ингредиентов, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов с бобовыми, макаронными изделиями</li> </ol>

	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов, способы подачи в зависимости от типа организации питания и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов различного ассортимента
<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству.
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка.
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</i>	<b>Содержание</b>
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
	4. Супы на вынос
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов
<b>Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (преподавателем).	
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических указаний, справочной литературы, нормативных документов.	
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологий, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. 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.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758).
3. 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
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве-</li> </ul>	
	<p>соизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов,</li> </ul>	

<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента <b>ПК 2.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента <b>ПК 2.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> </ul>
---	--

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента <b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента <b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</li> </ul> </li> </ul> <p>(общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
---	--	--



<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты</p>

<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<i>отчетов по учебной и производственной практикам</i>
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК.08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание		

необходимого уровня физической подготовленности		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	в	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией государственным и иностранном языке	на и	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>
<b>ОК. 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		