

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГПОУ « ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Д.Б.Рогова

1.09 2017г.

ПРОГРАММА

Профессиональный модуль ПМ07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: ПОВАР16675

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2017г

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом №1565 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП
Протокол № 1 от 01 09 20 17 г.

Председатель ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю.Жукова

СОСТАВИТЕЛИ

Мастера производственного обучения
ГПОУ «Юргинский технологический колледж»


 Г.М.Абрамова
 Л.В..Дудко

Заведующая столовой ГАУ КО
«Юргинский дом – интернат
для престарелых и инвалидов»

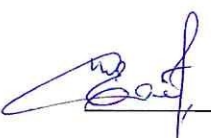
 И.А.Марцева

РЕЦЕНЗЕНТ

Заведующий отделением ТПОП

 Д.Б. Тарасова

Заведующий
лабораторией стандартизации

 Е.Н.Соловьева

Зарегистрировано в методическом кабинете
01 09 20 17 г.

Заместитель директора по НМР

 И.Н.Ташьян

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по рабочей профессии Повар и соответствующие ему компетенции:

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку и подготовку экзотических и редких видов сырья: грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов сложного приготовления.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.2. Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов и полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья;</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
Умения	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов, по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного</p>

водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;

контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;

контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;

контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки, горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

организовывать приготовление, готовить соусы, салаты, канапе, холодные закуски, холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

организовывать приготовление, готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

обеспечивать безопасность готовых холодных соусов, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

обеспечивать безопасность готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

определять степень готовности, доводить до вкуса холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки;

оценивать качество готовой продукции органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи,

кролика; готовые супы, соусы, горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для организации хранения;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, соусов; горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, , горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, , горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ;

контролировать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

организовывать хранение сложных супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать хранение сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс упаковки готовой продукции на вынос:

рассчитывать стоимость супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога,

сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

вести учет реализованных супов соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

вести учет реализованных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;

контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;

выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;

готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;

проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;

контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;

контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, обработанного, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей,</p>

круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных соусов, заправок салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, , холодных и горячих напитков сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, соусов, сиропов, соков отделочных полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, напитков сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, соусов, готовых супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, , холодных и горячих напитков сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, , холодных и горячих напитков сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;

техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;

техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

	<p>методы сервировки и способы подачи холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных и горячих десертов, , холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, , холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p>
--	--

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 198 часов, в том числе:

учебной – 72 часа,

производственной практики – 108 часов.

Промежуточная аттестация:

консультации – 10 часов, экзамен квалификационный – 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.		Практика, час			
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	учебная практика	производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК1.1-ПК 1.3, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5 ОК1-ОК7, ОК9,ОК10	Учебная практика, часов	72				72		
ПК1.1-ПК 1.3, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5 ОК1-ОК7, ОК9,ОК10	Производственная практика, часов	108					108	
	Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный, консультации)	18						18
	Всего:	198				72	108	18

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Виды работ</p> <p>Машинная нарезка очищенного картофеля и корнеплодов, обработка капустных и луковых овощей, тыквенных и томатных овощей. Эксплуатация оборудования: МРО-50-200.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса, выделение крупнокускового полуфабриката</p> <p>Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, шницели</p> <p>Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для тушения порционными и мелкими кусками: рагу, плов</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов для разных видов ТКО, приготовление простых блюд рыбы</p> <p>Приготовление бульонов: мясо – костный, из птицы, рыбный</p> <p>Приготовление блюд из отварных и тушёных овощей: картофель отварной, смесь овощей в молочном соусе, капуста тушёная; рагу из овощей</p> <p>Приготовление блюд из жареных овощей: картофеля жареного из отварного, кабачков жареных с помидорами и грибами; жареных овощных изделий (котлеты, зразы)</p> <p>Приготовление блюд из круп и макаронных изделий: рис припущенный, макаронные изделия отварные</p> <p>Приготовление блюд из яиц и творога: омлет натуральный, сырники из творога</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса и тушеного мяса</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок салат из белокочанной капусты, винегрет с грибами, канале с сыром, с килькой и яйцом</p>	<p>ПМ07-Учебная практика</p>	72	

Производственная практика	
<p>Виды работ</p> <p>Приготовление заправочных супов: борщ со свежей капустой и картофелем, рассольник ленинградский, щи из свежей капусты</p> <p>Приготовление супов картофельных: картофельный с крупой, картофельный с бобовыми, картофельный с грибами</p> <p>Приготовление супов молочных: молочный с клецками, молочный с макаронными изделиями</p> <p>Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей : драники, крокеты картофельные, оладьи из тыквы ,рулет картофельный с овощами</p> <p>Приготовление блюд из круп и макаронных изделий: лапшевник с творогом, макаронник, котлеты пшеничные с морковью, запеканка рисовая с тыквой</p> <p>Приготовление соусов белых и красных на мясном бульоне и их производных: соус красный с луком и грибами, соус белый с овощами</p> <p>Приготовление блюд из яиц и творога: омлет смешанный с мясными продуктами , запеканка из творога, пудинг из творога</p> <p>Приготовление блюд из отварной или припущенной рыбы: рыба по - русски</p> <p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели с использованием разных видов ТО.</p> <p>Приготовление блюд из жареного мяса крупным и порционными кусками: говядина шпигованная, шницель отбивной, котлета – по сарански</p> <p>Приготовление блюд из жареного и тушеного мяса мелкими кусками: поджарка, бефстроганов, жаркое по – домашнему, гуляш</p> <p>Приготовление блюд из запеченного мяса: жаркое с грибами по-русски, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе, запеченная</p> <p>Приготовление блюд из натурального рубленого мяса: люля-кебаб, бифштекс натуральный рубленый</p> <p>Приготовление мясных блюд национальных кухонь: жаркое «Казань»</p> <p>Приготовление блюд из отварной птицы: птица отварная с гарниром.</p> <p>Приготовление блюд из филе птицы: котлеты из филе птицы, фаршированные печенью</p> <p>Приготовление блюд из рубленого мяса птицы: котлеты рубленые из птицы с гарниром; котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным; зразы из кур с омлетом и овощами</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок: мясо заливное, бутерброды горячие, волованы с салатом, корзиночка с ветчиной</p>	<p>108</p>
Промежуточная аттестация	18
Всего	198

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение программы

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: **оснащенные базы практики.**

Учебно-наглядные пособия:

карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты, комплект плакатов; нормативно-техническая документация: стандарты, нормативные документы.

Цифровые образовательные ресурсы:

учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства.

Технические средства обучения:

1. Телевизор;
2. DVD-плеер;
3. Интерактивная доска;
4. Мультимедийная установка.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных печатных и электронных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

13. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
14. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
15. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
19. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
24. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Коды профессиональных общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -практических заданий по учебной и производственной практикам <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК1.2 Осуществлять обработку и подготовку экзотических и редких видов сырья: грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <ul style="list-style-type: none"> -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовки их к реализации требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	<p>рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> -точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; -соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p><i>производственной практикам</i></p>
<p>ПК2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении супов действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления супов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования упаковки; -соответствие готовой продукции 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>(внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПК2.3 Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов сложного приготовления.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов сложного ассортимента:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих соусов действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления горячих соусов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПК2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>(внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования упаковки;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования упаковки;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПКЗ.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента);</p> <p>-рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>-точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>-соответствие распределения заданий</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>между подчиненными в их квалификации;</p> <p>-соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК3.2 Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления холодных соусов, заправок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПКЗ.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении салатов действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления салатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>салатов , соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПК3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>ассортимента сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПКЗ.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПКЗ.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПК4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; -соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ПК4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления холодных напитков сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>-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</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания</p> <p>экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания</p> <p>экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю;</p>

		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: -экспертное наблюдение и оценка выполнения задания экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий по учебной и производственной

	<p>и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p><i>практикам;</i></p> <p><i>- заданий по самостоятельной работе</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>-экспертное наблюдение и оценка выполнения задания</i></p> <p><i>экзамена по модулю;</i></p> <p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>-пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p><i>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</i></p> <p><i>- заданий по самостоятельной работе</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>-экспертное наблюдение и оценка выполнения задания</i></p> <p><i>экзамена по модулю;</i></p> <p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>