**П****риложение № 2.22**

к ОПОП по *специальности*

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| Утверждена приказом директораГБПОУ МО «Воскресенский колледж» | Утверждена приказом директора ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| №182-о от «30» августа 2022 г. | № \_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ Программа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**МДК 08.01. Выполнение работ по профессии «Повар»**

Воскресенск, 2022 г.

Программа профессионального модуля «ПМ 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 08.01. Выполнение работ по профессии «Повар», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Дюмина З.М.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **стр.****4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **8** |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | **10** |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **19** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | **23** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**МДК 08.01. Выполнение работ по профессии «Повар»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Настоящая рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. N 1565

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КодОК, ПК | Умения | Знания | Практический опыт |
| ОК 01.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ОК 11.ПК 1.1.ПК.1.2.ПК.1.3.ПК 1.4. | 1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;распознавать недоброкачественные продукты;
2. выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
3. владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
4. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
5. проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

Вариативная часть1. разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 | 1. требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
2. видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
3. требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
4. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
5. способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Вариативная часть1. правила подачи полуфабрикатов сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи полуфабрикатов сложного приготовления
 | 1. подготовки, уборки рабочего места;
2. подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
3. обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
4. приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
5. ведения расчетов с потребителями

Вариативная часть1. иметь практический опыт в процессе сложного приготовления полуфабрикатов
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КодОК, ПК | Умения | Знания | Практический опыт |
| ОК 01.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ОК 11.ПК 2.1.ПК.2.2.ПК.3.3.ПК 2.4. ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8. | 1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
3. своевременно оформлять заявку на склад;
4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
6. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
7. оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Вариативная часть1. разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 | 1. Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
2. видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
4. норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
5. правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Вариативная часть1. правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления
 | 1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
2. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3. упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
4. оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
5. ведении расчетов с потребителями

Вариативная часть1. иметь практический опыт в процессе сложного приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КодОК, ПК | Умения | Знания | Практический опыт |
| ОК 01.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ОК 11.ПК 3.1.ПК.3.2.ПК.3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6. | 1. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Вариативная часть1. разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
5. правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Вариативная часть1. правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления
 | 1. подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
2. выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3. упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
4. порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
5. ведения расчетов с потребителями.

Вариативная часть1. иметь практический опыт в процессе сложного приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КодОК, ПК | Умения | Знания | Практический опыт |
| ОК 01.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ОК 11.ПК 4.1.ПК.4.2.ПК.4.3.ПК 4.4. ПК 4.5. | 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Вариативная часть1. разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
2. сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
5. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Вариативная часть1. правила подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
2. сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
 | 1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
2. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3. упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
4. порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
5. ведении расчетов с потребителями

Вариативная часть1. иметь практический опыт в процессе сложного приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
 |

**1.2. Распределение планируемых результатов освоения профессионального модуля:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;распознавать недоброкачественные продукты; | 2. видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 5. проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 5. способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 4. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; | 3. требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 6. разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 1. требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 3. владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;4. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; | 3. требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | 3. владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;4. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; | 4. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 6. разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 5. способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 4. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; | 3. требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 3. владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;4. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; | 1. требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6. разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 4. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 3. владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;4. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; | 5. способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатовВариативная часть6. правила подачи полуфабрикатов сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи полуфабрикатов сложного приготовления |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | 5. проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 5. способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатовВариативная часть6. правила подачи полуфабрикатов сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи полуфабрикатов сложного приготовления |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 5. проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 4. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 6. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;7. оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | 4. норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | 1. Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 2. оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 8. разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | 6. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;7. оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | 5. правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 3. своевременно оформлять заявку на склад;  | 4. норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 8. разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 5. правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 6. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;7. оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | 5. правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 8. разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 6. правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | 4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | 6. правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | 4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | 6. правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | 6. правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 1. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | 3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 1. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 3. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 5. правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | 1. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | 6. правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | 4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | 6. правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | 3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | 6. правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 6. правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | 3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | 6. правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента сложного приготовления |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;5. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | 4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;5. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;5. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | 4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;5. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента6. сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 6. правила подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента7. сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента6. сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 6. правила подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента7. сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента6. сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 6. правила подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента7. сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента6. сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 6. правила подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента7. сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР13 | Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности. |
| ЛР14 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику |
| ЛР15 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |

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

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика**  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося** | **Учебная,**часов | **Производственная (по профилю специальности),**часов*(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**часов | **Всего,**часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 1.1 – 5.4****ОК 1-10** | **Раздел 1. МДК. 08.01. Выполнение работ по профессии «Повар»** | **190** | **180** | **128** | - | **10** | **-** | **108** | **36** |
|  | **Учебная и производственная практика (по профилю специальности** | **144** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Экзамен** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **346** | **180** | **128** | **-** | **10** | **-** | **108** | **36** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **МДК. 08.01. Выполнение работ по профессии «Повар»** | **190** |  |
| **Тема 1.1** **Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **Содержание**  | **16** |  |
| 1. | Классификация, характеристика, способов кулинарной обработки сырья. Приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции, на основе принципов ХАССП и требований СанПиН, (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). | 2 | 2 |
| 2 | Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | 2 |  |
| 3 | Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | 2 |  |
| 4 | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | 2 |  |
| 5 | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья | 2 |  |
| 6 | Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. | 2 |  |
| 7 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | 2 |  |
| 8 | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 2 |  |
| **Практические занятия** | **12** |  |
| **1** | Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | 2 |  |
| **2** | Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы | 2 |  |
| **3** | Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. ***.*** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 2 |  |
| **4** | Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.  | 2 |  |
| **5** | Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |  |
| **6** | Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | 2 |  |
| **Лабораторные** **работы**  | **14** |  |
| 1. | Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов |  |  |
| 2 | Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | 4 |  |
| 3 | Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. |  |  |
| 4 | Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. ***.*** Обработка нерыбного водного сырья | 4 |  |
| 5 | Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 4 |  |
| 6 | Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. |  |  |
| 7 | Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 2 |  |
| **Тема 1.2** **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** | **Содержание** | **12** |  |
| 1 | Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 2 |  |
| 2 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 |  |
| 3 | Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания |  |  |
| 4 | Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос | 2 |  |
| 5 | Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |  |
| 6 | Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. |  |  |
| 7 | Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра | 2 |  |
| 8 | Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |  |  |
| 9 | Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |  |
| **Практические занятия***:* | **12** |  |
| **1** | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 |  |
| **2** | Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 2 |  |
| **3** | Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | 2 |  |
| **4** | Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. | 2 |  |
| **5** | Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | 4 |  |
| **Лабораторные** **работы** | **18** |  |
| **1** | Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках. |  |  |
| **2** | Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | 2 |  |
| **3** |  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных, тушеных, отварных овощей и грибов. | 4 |  |
| **4** | Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | 4 |  |
| **5** | Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 4 |  |
| **6** | Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | 4 |  |
| **Тема 1.3** **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **Содержание** | **10** |  |
| 1 | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.  |  | 2 |
| 2 | Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 2 |  |
| 3 | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.  |  |  |
| 4 | Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | 2 |  |
| 5 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства |  |  |
| 6 | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | 2 |  |
| 7 | Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов | 2 |  |
| 8 | Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. |  |  |
| 9 | Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. | 2 |  |
| **Практические занятия** | **12** |  |
| **1** | Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | 2 |  |
| **2** | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |  |
| **3** | Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 2 |  |
| **4** | Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 2 |  |
| **5** | Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 2 |  |
| **6** | Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |  |
| **Лабораторные** **работы**  | **24** |  |
| 1 | Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |  |
| 2 | Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |  |
| 3 |  Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |  |
| 4 | Расчет количества сырья, выхода бутербродов | 4 |  |
| 5 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |  |
| 6 | Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 4 |  |
| **Тема 1.4**  **Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **Содержание** | **14** |  |
| 1 | Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | 2 | 2 |
| 2 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |  |
| 3 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. | 2 |  |
| 4 | Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд |  |  |
| 5 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков  | 2 |  |
| 6 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |  |
| 7 |  Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов | 2 |  |
| 8 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. | 2 |  |
| 9 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 |  |
| 10 | Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | 2 |  |
| **Практические занятия** | **12** |  |
| **1** | Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  | 2 |  |
| **2** | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. | 2 |  |
| **3** | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих дсладких блюд, напитков | 2 |  |
| **4** | Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | 2 |  |
| **5** | Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 2 |  |
| **6** | Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | 2 |  |
| **Лабораторные** **работы** | **24** |  |
| 1. | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 4 |  |
| 2 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 4 |  |
| 3 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.) | 4 |  |
| 4 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | 4 |  |
| 5 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | 4 |  |
| 6 | Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | 4 |  |
|  |  | Итоговое тестирование | 2 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела:**  **1. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарной продукции массового спроса.** |  |  |
| **Примерная тематика домашних заданий:**Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем и имеющимся методическим указаниям.Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях приготовления различных блюд и напитков, способов подачи.Составление алгоритма по приготовлению полуфабрикатов и блюд.Составление схем приготовления полуфабрикатов, блюд.Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией.Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.Применение передовых технологий в приготовлении блюд, напитков.Подготовка презентаций по темам модуля.Разработка рецептуры фирменного блюда. | 10 |  |
| **УП. 08.01. Учебная практика** **Виды работ по профессии «Повар»**Обработка сырья и приготовления блюд из овощей, грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.Приготовления супов и соусов.Обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.Обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.Приготовления и оформления холодных блюд и закусок.Приготовления сладких блюд и напитков. | 10872 в\ч36 обяз. |  |
| **П.П. 08.01 Производственная практика.****Виды работ по профессии «Повар»**Закрепление навыков приготовления блюд из овощей, грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.Приготовления супов и соусов в условиях производства.Обработки сырья и приготовления блюд из рыбы массового производства.Обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы массового производства.Приготовления и оформления холодных блюд и закусок не сложного приготовления.Приготовления сладких блюд и напитков. | 36 |  |
| **Демонстрационный экзамен** | **12** |  |
| **Всего** | **346** |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

**Перечень специальных помещений**.

**Кабинеты:**

технологии кулинарного и кондитерского производства;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

# **4.1.2. Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по *профессии 43.01.09 Повар. Кондитер, специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.*

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер и 43.02.15. Поварское и кондитерское дело,* должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной. Подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

**4.1.2.1. Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «**Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

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

**4.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

**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

**Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

 **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.

Для реализации образовательных программ по подготовке студентов заключен договор о сетевой форме реализации образовательной программы № 86 от 26.04.2017 г

1. ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Цех организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расстоечный шкаф, Электрогриль,

Электроблинница, Кофемашина,

Кофе-ростер, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Гранитор

Фризер, Тестораскаточная машина

Машина для вакуумной упаковки

Куттер, Процессор кухонный

Миксер, Соковыжималка, Кофемолка

Лопатка для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Стол с охлажд.поверхностью, Сифон, Горелка газовая, Овоскоп, Нитраттестер

Шенуа, Щипцы для пасты

Пароконвектомат, печь для пиццы, Лампа для карамели

1. ООО «Хуторок»

Цех организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расстоечный шкаф, Электрогриль,

Электроблинница, Кофемашина,

Кофе-ростер, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Гранитор

Фризер, Тестораскаточная машина

Машина для вакуумной упаковки

Куттер, Процессор кухонный

Миксер, Соковыжималка, Кофемолка

Лопатка для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Стол с охлажд.поверхностью, Сифон, Горелка газовая, Овоскоп, Нитраттестер

Шенуа, Щипцы для пасты, Пароконвектомат, печь для пиццы, Лампа для карамели

1. Кафе «Рандеву»

Цех организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расстоечный шкаф, Электрогриль,

Электроблинница, Кофемашина,

Кофе-ростер, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Гранитор

Фризер, Тестораскаточная машина

Машина для вакуумной упаковки

Куттер, Процессор кухонный

Миксер, Соковыжималка, Кофемолка

Лопатка для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Стол с охлажд.поверхностью, Сифон, Горелка газовая, Овоскоп, Нитраттестер

Шенуа, Щипцы для пасты, Пароконвектомат, печь для пиццы, Лампа для карамели

**4.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

 Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**4.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы, обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций. Направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* *и* имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях. Направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях. Направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

# **4.3. Информационное обеспечение обучения**

**Основные Источники**

1. Козлова С.Н. , Кулинарная Характеристика блюд: Учеб.пособие для нач.проф.образавания. Год выпуска 2014.

2. Усов.В.В Сборник рецептур вегетарианской кухни.Год выпуска 2014.

3. Стрельцова.А.Н. Холодное оборудование предприятий торговли и общественного питания.Год выпуска 2016.

4. Н.И.Дубровская, Кулинария «Лвболоторный практикум»Год выпуска 2017.

5. Хорченко Н.Э. , Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.Год выпуска 2014.

6. Анфимова Н.А. , Кулинария Год выпуска 2016.

7. Т.А. Кочурина , Контрольные материалы по професии «Повар» Год выпуска 2016.

8.С.В. Ермалаева , Торты, приожонные и десерты.

Год выпуска 2016.

9. Н.И.Дубровская, Технология и организация производство кондитерских изделий.

Год выпуска 2015.

10. Кузницова Л.С. , Технология и организация производство кондитерских изделий. Год выпуска 2014.

11.Т.А. Качурина, Приготовление блюд из рыбы. Год выпуска 2014.

12.Л.Л.Татарская, Лаболоторно-практические работы для поваров и кондитеров.

Год выпуска 2016.

13.И.И Потапов, Колькуляция и чёт. Р.Т. Год выпуска 2014.

14.Семиряжко Т.Г., Кулинария. Год выпуска 2014.

15.С.Ю.Мальгина, организация работы структурного подразделения предприятиль общественного питания. Год выпуска 2015.

16. Л.З.Шильман, технологические процессы предприятий питания.Год выпуска 2017.

17. Н.В. Чуканова., Производственные обучения профсия «Повар» Часть 3.

Год выпуска 2014.

18.И.П.Самородова., Организация процесса приготовления полуфобрикатов для сложной кулинарной продукции. Год выпуска 2014.

19. Т.А.Камурина., Контрольные материалы по прафесии «Повар» Год выпуска 2014.

20.Т.Г.Семиряжко., Кулинария контрольные материалы. Год выпуска 2014.

21.Анфимова.Н.А. Кулинария. Год выпуска 2017.

22.Е.Б.Мрихина., Организация производства на предприятия общественного питания. Год выпуска 2014.

23.М.И.Ботов., Тепловое и механическое оборудование предприятия торговли и общественного питания. Год выпуска 2015.

24.А.Н.Стельцов., Холодное оборудования предприятий торговли и общественного питания. Год выпуска 2016.

25.Т.Б.Цыганова., Технология и организация производства хлебобулочных изделий.

Год выпуска 2014.

26.В.М.Коменика., Технические оснащение и охрана труда в общественном питание. Год выпуска 2014.

27. Журнал Ирина Степанова, Фантазия Из Овощей и фруктов.Год выпуска 2016.

28.Кухна средний Азии, Кухня центральной Европы, Итальянская кухня, Аргентинская кухня, Арабская кухня, Кухня Средне.земноморского моря., «Кулинарные шедевры народов мира» Сборник. Год выпуска 2015-2016.

29.В.В. Похлебина., Большая книга для кулинарного искусства.Год выпуска 2014.

30.татьяна Ткаченко, Деликатесы к праздничному столу.Год выпуска 2015.

**Периодические издания (отечественные журналы):**

 1. "Питание и общество”,

 2. "Стандарты и качество"

 3. "Ресторанный бизнес"

 4. «Гастроном»,

 5. «Школа гастронома»

**Интернет-ресурсы:**

1**.Министерство образования Ставропольского края** [http://edu.perm.ru](http://edu.perm.ru/)

2.Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http//www.pntdoc.ru, свободный. – Загл. с экрана.

3.Ресторановедъ. Все о современном ресторанном бизносе. www.restoranoved.ru

4.Портал Госстандарта РФ (Электронный ресурс) - Режим доступа: [http://russgost.](http://russgost./) Ru свободный. - Загл. с экрана

5.Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>

6.Журнал «Гастроном» - <http://gastronom.ru/> -

7.Журнал «Ресторанные ведомости» - <http://www.restoved.ru/>

8.Журнал «Питание и общество» - <http://pressa.ru/izdanie/18901>

9.Кулинарный поединок - <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>

10.Кулинарный портал - <http://www.kulina.ru/>

11. Kulina.Ru -Сайт кулинарных рецептов с фото - рецепты салатов, тортов, кулинария- <http://www.receptik.com/>

1. http://supercook.ru
2. [http://www.millionmenu.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fwww.millionmenu.ru%2F)
3. [http://s-l-s.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fs-l-s.ru%2F)
4. [http://cheflab.org/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fcheflab.org%2F)
5. [http://www.restoran.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fwww.restoran.ru%2F)
6. [http://knigakulinara.ru/books/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fknigakulinara.ru%2Fbooks%2F)

***5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (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 расчета потребности в сырье продуктах;
* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.**ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;
* оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
* точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
* аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;
* эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
* соответствие методов подготавки 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
* соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораорных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертнное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 2.2.** Осуществлять приготовление,непродолжительное хранение бульонов,отваров разнообразного ассортимента**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации супов разнообразногоассортимента**ПК 2.4.**Осуществлять приготовление,непродолжительное хранение горячихсоусов разнообразного ассортимента**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд и гарниров изовощей, грибов, круп, бобовых,макаронных изделий разнообразногоассортимента**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из яиц, творога, сыра,муки разнообразного ассортимента**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья разнообразногоассортимента**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса, домашнейптицы, дичи и кролика разнообразногоассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
* адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи виду блюда;
* аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос
 |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 3.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
* 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
* соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 3.2.** Осуществлять приготовление,непродолжительное хранение холодныхсоусов, заправок разнообразногоассортимента**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации салатов разнообразногоассортимента**ПК 3.4.**Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации бутербродов, канапе,холодных закусок разнообразногоассортимента**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных блюд из рыбы,нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных блюд из мяса,домашней птицы, дичи разнообразногоассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;
* аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 4.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
* 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
* соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**ПК 4.3.**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**ПК 4.4.**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи;
* аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос
 |

1. [↑](#footnote-ref-1)