

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

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

43.01.09 «Повар, кондитер»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии
на базе основного общего образования

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 и учебного плана, утверждённого Педагогическим советом от 24. 05. 2018 года, протокол №4

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Белокудрова Л.А. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. *методист УМО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	16
4.2 Информационное обеспечение обучения	16
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	18
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	26
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	26
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	43

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569.

Программа разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - ведения расчетов с потребителями
- уметь:**
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
 - своевременно оформлять заявку на склад;
 - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- знать:**
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
 - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля

Всего часов – 750 часов, в том числе на освоение МДК – 304 часа, на практики – 396 часов: учебную - 144 часа, производственную – 252 часа. самостоятельная работа – 14 часов, промежуточная аттестация – 36 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения модуля обучающийся должен обладать общепрофессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность

ПК2.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК2.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК2.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК2.4Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Максимальная всего часов,	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Промежуточная аттестация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		
			теоретические занятия	практические занятия, часов	лабораторные занятия	Всего, часов,	курсовая работа, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.8 ОК 01-11	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	69	34	24	-	2	-	9
ПК 2.1-2.8 ОК 01-11	МДК02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	267	122	52	72	12	-	9
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	144					-	
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	252					-	
Квалификационный экзамен		18						
Всего:		750	156	76	72	14	-	18

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК 02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		58
Раздел 1		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	6
	1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2
	2.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала	6
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, на значение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
	2.Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	
	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Практические занятия №1-№4	8
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	4
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	4
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	18

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1. 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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	10
	Практические занятия №5-№8	8
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	20 12
	Практические занятия №9-№12	8
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач	2

1	2	3
---	---	---

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		54
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание учебного материала	6
	1 Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	2 Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3 Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	20
	1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	10
	2 Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3 Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4 Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	

	5	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		10
	1	Практическое занятие 1 Определение процента отходов при первичной обработке овощей	2
	2	Практическое занятие 2. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления супов разнообразного ассортимента	2
	3	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		14
	1	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8
	1	Практическое занятие 3. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления супов – пюре разнообразного ассортимента	2
	2	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание учебного материала		14
	1	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	

	3	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для от пуска на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8
	1	Практическое занятие 4. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных супов.	2
	2	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.	6
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			26
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание учебного материала		2
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		12
	1	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	10
	2	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	3	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	
	4	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	5	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
	1	Практическое занятие 5. Приемы оформления тарелки соусами	2

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, смесей масляных	Содержание учебного материала		2
	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках, смесей масляных Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов яично-масляных, соусов на сливках, смесей масляных	2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание учебного материала		10
	35	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов холодных, сладких, (десертных), региональных, вегетарианских, диетических. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов холодных, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8
	1	Практическое занятие 6. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов	2
	2	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск соусов.	6
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			48
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала		28
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	10
	2	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	3	Приготовление блюд и гарниров из овощей: вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных: рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	4	Приготовление блюд и гарниров из грибов: рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	

	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 овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		18
	1	Практическое занятие 7. Определение процента отходов при первичной обработке овощей	2
	2	Практическое занятие 8. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных, запеченных, жареных овощей.	2
	3	Практическое занятие 9. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из грибов	2
	4	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных овощей и грибов	6
	5	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	6
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала		20
	1	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	12
	2	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3	Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	5	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	6	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8
	1	Практическое занятие 10. Расчет основных и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	2	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			32
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала		16
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.	8
	2	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	

	4	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий		8
	1	Практическое занятие 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	2
	2	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра	6
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание учебного материала		18
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	10
	2	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	3	Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	4	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий		8
	1	Практическое занятие 12. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из муки.	2
	2	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	6

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			30
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		4
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4
	2	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		28
	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	10
	2	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		18
	1	Практическое занятие 13. Определение процента отходов при первичной обработке рыбы	2
	2	Практическое занятие 14. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы.	2

	3	Практическое занятие 15. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья.	2
	4	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы, нерыбного водного сырья	6
	5	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			48
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		4
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	4
	2	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		28
	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	10
	2	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	

	В том числе практических и лабораторных занятий		18
	1	Практическое занятие 16 Определение процента отходов при первичной обработке мясных продуктов	2
	2	Практическое занятие 17. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мясных продуктов	2
		Практическое занятие 18. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса	2
	3	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6
	4	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		20
	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	10
	2	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий		10
	1	Практическое занятие 19. Определение процента отходов при первичной обработке домашней птицы, дичи, кролика	2
	2	Практическое занятие 20. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2

	3	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение заданий по тематике практических занятий	12
Учебная практика Виды работ: 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих			144

блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ : 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в	252

соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	750

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства (по необходимости): компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Основной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Качурина Т.А. "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1е издание) Учебник, Москва.: Издательский центр "Академия", 2018 - 240с
2. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Алхасова Д.Р. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 237 с.(Среднее профессиональное образование)[Электронный ресурс]
3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 188 с.: - (Среднее профессиональное образование) [Электронный ресурс]

Дополнительные источники

1. Андонова Н.И. "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания", 3е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018- 256с.
2. Андонова Н.И. "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания", Лабораторный практикум, М.: Издательский центр "Академия" 2018.
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. "Приготовление супов и соусов " Учебник , Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2014-128с.
3. Качурина Т.А. "Приготовление блюд из рыбы" Практикум, 2е издание, учебное пособие, М.: Издательский центр "Академия", 2018.
4. Качурина Т.А. "Приготовление блюд из рыбы", Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2013 - 96с
5. Самородова И.П. "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы" Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2014г.

- 6.Самородова И.П. "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы", практикум, М.: Издательский центр "Академия, 2014г.
- 7.Самородова И.П. "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы", учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2014г.

Интернет - ресурсы:

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.
- 7.CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ОО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 36 часов. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого

самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся, направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

Дисциплины, изучение которых предшествуют освоению данного модуля:

Основы товароведения продовольственных товаров

Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена

Техническое оснащение и организация рабочего места

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в года. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
ППК 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 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 горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном	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

	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	
ППК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ППК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ППК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ППК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ППК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	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, 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок;	

ассортимента ППК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ППК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05	– грамотность устного и письменного изложения своих	

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– точность понимания физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	точно и адекватно презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	

6. 1ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Примерные варианты билетов к экзамену

Билет №1

- 1.Приготовление бульонов. Классификация и ассортимент бульонов. Бульон костный: правила и режимы варки, правила охлаждения, замораживания, хранения, кулинарное назначение
- 2.Технология приготовления блюда «Печень по-строгановски с гарниром», подача, качественная оценка
- 3.Практическое задание.Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №2

- 1.Классификация способов нагрева. Варка как тепловой способ кулинарной обработки, характеристика
- 2.Технология приготовления блюда «Блинчики с творогом», подача, качественная оценка.
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №3

- 1.Приготовление бульонов. Классификация и ассортимент бульонов. Бульон мясо-костный: правила и режимы варки, правила охлаждения, замораживания, хранения, кулинарное назначение
- 2.Общие правила жарки рыбы основным способом. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с гарниром», подача, качественная оценка.
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №4

- 1.Классификация способов нагрева. Припускание как тепловой способ кулинарной обработки, характеристика
- 2.Основные правила варки каш. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая», подача, качественная оценка
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №5

- 1.Приготовление бульонов. Классификация и ассортимент бульонов. Бульон мясной: правила и режимы варки, правила охлаждения, замораживания, хранения, кулинарное назначение
- 2.Технология приготовления блюда «Сырники из творога», подача, качественная оценка
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №6

- 1.Классификация способов нагрева. Жарка как тепловой способ кулинарной обработки, характеристика
- 2.Технология приготовления блюда «Голубцы овощные», подача, качественная оценка.
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №7

- 1.Приготовление бульонов. Классификация и ассортимент бульонов. Бульон из птицы: правила и режимы варки, правила охлаждения, замораживания, хранения, кулинарное назначение
- 2.Общие правила варки супов- пюре. Суп-пюре из птицы: приготовление, подача, качественная оценка.
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №8

- 1.Технология приготовления блюда «Биточки рыбные», подача, качественная оценка
- 2.Общие правила варки сладких супов. Суп из смеси сухофруктов: приготовление, подача, качественная оценка
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №9

- 1.Классификация способов нагрева. Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки, характеристика
- 2.Технология приготовления блюда «Гуляш из говядины», подача, качественная оценка.
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда.

Билет №10

1. Приготовление бульонов. Классификация и ассортимент бульонов. Бульон рыбный: правила и режимы варки, правила охлаждения, замораживания, хранения, кулинарное назначение
- 2.Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом отварным», подача, качественная оценка
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №11

- 1.Технология приготовления блюда «Тефтели рыбные с гарниром», подача, качественная оценка
- 2.Технология приготовления блюда «Курица отварная целиком», подача, качественная оценка
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №12

- 1.Технология приготовления блюда «Рыба отварная с гарниром, соус польский натуральный», подача, качественная оценка
- 2.Технология приготовления блюда «Плов из свинины», подача, качественная оценка
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №13

- 1.Классификация способов нагрева. Вспомогательные способы тепловой кулинарной обработки, характеристика
- 2.Технология приготовления блюда «Куриные крылышки в панировке», подача, качественная оценка
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №14

- 1.Классификация способов нагрева. Вспомогательные способы тепловой кулинарной обработки, характеристика.
- 2.Технология приготовления блюда «Запеканка из творога», подача, качественная оценка.
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №15

- 1.Технология приготовления блюда «Шницель по-столичному», подача, качественная оценка
- 2.Технология приготовления блюда «Капуста тушеная», подача, качественная оценка.
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №16

- 1.Технология приготовления блюда «Бифштекс рубленый» подача, качественная оценка
- 2.Общие правила варки макаронных изделий (2 способа). Технология приготовления блюда «Макароны с сыром», подача, качественная оценка.
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №17

- 1.Технология приготовления блюда «Котлеты рубленые», подача, качественная оценка

- 2.Технология приготовления блюда «Каша рисовая рассыпчатая», подача, качественная оценка
- 3.Практическое задание. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №18

- 1.Технология приготовления блюда «Куриные наггетсы в хлебной панировке», подача, качественная оценка
- 2.Технология приготовления соуса красного основного: полуфабрикаты, качественная оценка.
- 3.Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №19

- 1.Технология приготовления блюда «Бефстроганов», подача, качественная оценка
- 2.Технология приготовления блюда «Вареники с творогом», подача, качественная оценка
- 3.Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №20

- 1.Общие правила варки щей, ассортимент. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», подача, качественная оценка.
- 2.Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные», подача, качественная оценка.
- 3.Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №21

- 1.Технология приготовления блюда «Шницель отбивной», подача, качественная оценка
- 2.Технология приготовления соуса белого основного: полуфабрикаты, качественная оценка.
- 3.Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №22

- 1.Общие правила запекания рыбы. Технология приготовления блюда «Рыба запеченная по-русски», подача, качественная оценка.
- 2.Технология приготовления соуса сметанного с луком: полуфабрикаты, качественная оценка
- 3.Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №23

- 1.Общие правила приготовления холодных супов. Технология приготовления блюда «Окрошка мясная», подача, качественная оценка.
- 2.Варка яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую, подача, качественная оценка.
- 3.Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №24

1. Общие правила варки борщей. Технология приготовления блюда «Борщ из свежей капусты с картофелем», подача, качественная оценка.

2. Технология приготовления блюда «Омлет смешанный с сыром», подача, качественная оценка.

Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Билет №25

1. Общие правила варки молочных супов, ассортимент. Технология приготовления блюда «Суп молочный с рисом», подача, качественная оценка.

2. Технология приготовления блюда «Азу», подача, качественная оценка.

3. Произвести расчет продуктов для приготовления блюда

Примерные практические задания к экзамену

1. Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 2 порций мусса земляничного. Выход блюда 150 грамм.

Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	На 1000г	2 порции по 150 гр
Земляника садовая	235г	
Сахар	140г	
Желатин	27г	
Вода	800г	

2. Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 2 порций омлета с сыром. Выход блюда 180 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	1 порция	2 порции
Яйца	3 шт	
Молоко	45 г	
Сыр	22 г	
Маргарин столовый	10 г	
Масло сливочное	5 г	

3. Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 2 порций творожной массы со сметаной. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	На 1000г	2 порции по 200 гр
Творожная масса	980 г	

сладкая		
Изюм	65 г	
Ванилин	0,1 г	
Сметана	150 г	

4.Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 500г соуса сметанного, зная рецептуру этого соуса на 1000г:

Название продукта	На 1000г	На 500г
Сметана	1000г	
Масло сливочное	50г	
Мука пшеничная	50г	

5.Рассчитайте количество сырья для приготовления 10 шт пончиков, если дана рецептура на 100 шт:

Название продукта	На 100 шт	На 10 шт
Мука	2650г	
Сахар	300г	
Маргарин	150г	
Молоко	100г	
Соль	25г	
Дрожжи	50г	
Вода	1550г	
Выход	100/48	

6.Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 4 порций щей зеленых. Выход блюда 500 грамм. Указаны нормы закладки на 1000г

Название продукта	На 1000г	На 4 порции по 500г
Щавель	130г	
Шпинат	270г	
Картофель	200г	
Лук репчатый	48г	
Мука	20г	
Маргарин	24г	
Бульон	800г	

7.Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 5 порций капусты жареной. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	1 порция	5 порций
Капуста белокочанная	334г	
Масло сливочное	20г	
Яйца	1 шт	

8.Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 8 порций сельди рубленой. Выход блюда 150 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1000 гр	8 порции
Сельдь	1042 г	
Хлеб пшеничный 1-го сорта	175 г	
Молоко	175 г	
Лук репчатый	143 г	
Масло растительное	50 г	
Уксус 3%	30 г	

9.Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 5 порций котлет картофельных. Выход блюда 205 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	На 1 порцию	5 порции
Картофель	293 г	
Сухари или мука пшеничная	12 г	
Масло растительное	10 г	
Масло сливочное	5 г	

10.Рассчитайте количество сырья для приготовления 2 порций макаронника, выход блюда 200г, зная рецептуру этого блюда на 1 порцию с выходом 260 г

Название продукта	1 порция, 260 г	2 порции по 200 гр
Макароны	80 г	
Вода	230 г	
Яйца	¼ шт	
Сахар	10 г	
Маргарин	5 г	
Сухари	5 г	
Масло сливочное	10 г	

11.Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции каши рисовой вязкой. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг выхода каши:

Название продукта	1 кг	1 порция 200г
Крупа рисовая	357г	
Молоко	450г	
Вода	300г	
Масло сливочное	75г	

12.Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 5 порции макарон, запеченных с яйцом. Выход блюда 230 грамм. Указаны нормы закладки на 1 порцию:

Название продукта	1 порция	5 порций
Макаронные изделия	70г	
Яйца	1 шт	
Молоко	50г	
Маргарин столовый	10г	

13.Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции заварки чая. Выход заварки 50 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	1 порция 50г
Чай высшего сорта	40г	
Вода	1100г	

14.Определить количество продуктов, которое следует использовать для приготовления 1 порции какао с молоком. Выход блюда 200 грамм. Указаны нормы закладки на 1 кг:

Название продукта	1 кг	1 порция 200г
Какао-порошок	35г	
Молоко	900г	
Вода	140г	
Сахар-песок	150г	

6.2Критерии оценки для проведения промежуточной аттестации

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если отсутствует знание и понимание теоретического содержания курса; несформированность большей части практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, очень низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, ниже минимального); отсутствует мотивация к обучению.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если присутствует знание и понимание теоретического содержания курса с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, близким к минимальному); низкий уровень мотивации учения.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса; недостаточность в обосновании отдельных собственных суждений, не оказывающая значительного влияния на формирование практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; достаточное качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий; средний уровень мотивации учения.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса, без пробелов; обоснование собственных суждений с учетом сформированных необходимых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; высокое качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплинам модуля

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

При сдаче экзамена:

профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;

степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ 20__г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ 20__г.

(подпись)