

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Апастовский аграрный колледж»

СОГЛАСОВАНО  
Ресторан «Апас Ганнары»  
ПК «Рассвет»

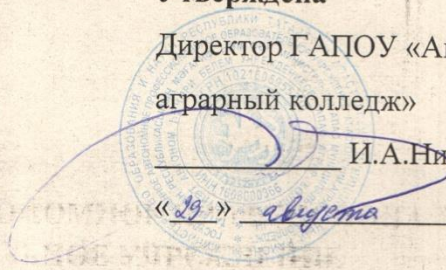


Утверждена

Директор ГАПОУ «Апастовский  
аграрный колледж»

И.А. Нигматзянов

«29» августа 2022



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Образовательный уровень СПО

*базовая подготовка*

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России  
от 09.12.2016г. № 1569

Классификация: Повар, кондитер

(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)

Форма обучения: очная

Нормативный срок ППКРС – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования - **естественнонаучный**

пгт Апастово, 2022

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Разработчики программы:

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Апастовский аграрный

**Составитель:** Кашапова Айгуль Зуфаровна - преподаватель междисциплинарных курсов

Хасанова Лейсан Наилевна – мастер п/о

Рассмотрена

на заседании методической комиссии

ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Протокол № 1 от «29» августа 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

# **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 рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, общей профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля и планируемые результаты освоения дисциплины:** в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

- ***личностные результаты реализации программы воспитания:***

ЛР 1 осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5 демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6 проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7 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

ЛР 9 соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12 принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего 784 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 360 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 14 часов.
- консультации 8 часов
- учебной и производственной практики 396 часов.
- квалификационный экзамен 6 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>784</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по МДК 02.01.</b>	<b>86</b>
В том числе:	
теоретическое обучение	66
лабораторно-практические занятия	16
консультация	4
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по МДК 02.02.</b>	<b>296</b>
В том числе:	
теоретическое обучение	216
лабораторно-практические занятия	62
самостоятельная работа	14
<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>216</b>
консультация	4
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена</b>	



### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			Всего теория, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>МДК.02.01</b> <i>Раздел модуля 1.</i> <b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>86</b>	<b>66</b>	<b>16</b>	-	-	-
	<b>консультация</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>МДК.02.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>296</b>	<b>216</b>	<b>62</b>			<b>14</b>
	<b>консультация</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-
ПК 2.1-2.8	<b>Учебная и производственная практика</b>				180	216	-
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>					

### 3.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК. 02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b> <b>Раздел модуля 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>86</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. 2. Характеристика, последовательность этапов. 3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>12</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, 3. Правила подбора оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды 4. Правила их безопасного использования и правила ухода за ними. 5. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов	<b>20</b>	<b>1</b>	ОК 1-2-3 ЛР 2,3 ОК 1 ЛР 2,3 ОК 3 ЛР 2.7 ОК 5 ЛР 4,8 ОК 9 ЛР 2,3 ОК 1-2-3 ЛР 2,3 ОК 1 ЛР 2,3 ОК 3 ЛР 2.7 ОК 5 ЛР 4,8 ОК 3 ЛР 2.7

	7. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов	2		ОК 5 ЛР 4,8
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2		ОК 4 ЛР 2,7
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		ОК 7 ЛР 2,8
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2		ОК 4 ЛР 2,7
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	4		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4		ОК 1 ЛР 2,3
	3. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	4		ОК 3 ЛР 2.7
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	4		ОК 3 ЛР 2.7
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2		ОК 4 ЛР 2,7
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2..		ОК 7 ЛР 2,8
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	4		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды,	4		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4		ОК 1 ЛР 2,3

изделий, закусок	4. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2		ОК 3 ЛР 2,7
	5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок,	2		ОК 5 ЛР 4,8
	6. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации	2		ОК 9 ЛР 2,3
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2		ОК 4 ЛР 2,7
	<b>Практическое занятие 7.</b> 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.	2		ОК 7 ЛР 2,8
	<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2		ОК 4 ЛР 2,7
<b>Консультация</b>	<b>4</b>			
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>52</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2		ОК 3 ЛР 2,7
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2		ОК 5 ЛР 4,8
	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	2		ОК 1 ЛР 2,3

	на вынос			
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	2		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса	2		ОК 1 ЛР 2,3
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2		ОК 3 ЛР 2.7
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.	2		ОК 5 ЛР 4,8
	6. 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	2	ОК 9 ЛР 2,3	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4		ОК 4 ЛР 2,7
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		ОК 3 ЛР 2.7
	3. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству,	4		ОК 5 ЛР 4,8

разнообразного ассортимента	условия и сроки хранения.			
	4. 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	4		ОК 9 ЛР 2,3
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4	ОК 4 ЛР 2,7		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4	ОК 1-2-3 ЛР 2,3	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.	2	ОК 1 ЛР 2,3	
	4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	ОК 3 ЛР 2.7	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4		ОК 4 ЛР 2,7
<b>Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой				ОК 9 ЛР 2,3
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				ОК 1-2-3 ЛР 2,3
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				ОК 1 ЛР 2,3
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				ОК 3 ЛР 2.7
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				ОК 3 ЛР 2.7
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			ОК 5 ЛР 4,8	

<b>Контрольная работа по разделу 2.</b>				
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>34</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2		ОК 3 ЛР 2.7
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	4		ОК 5 ЛР 4,8
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	
	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	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. 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	4		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2		ОК 1 ЛР 2,3
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2		ОК 3 ЛР 2.7
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2		ОК 5 ЛР 4,8
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	2		ОК 3 ЛР 2.7
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2		ОК 5 ЛР 4,8
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>2</b>		<b>2</b>

	<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2		ОК 4 ЛР 2,7
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2		ОК 3 ЛР 2.7
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2		ОК 5 ЛР 4,8
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2		ОК 3 ЛР 2.7
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2		ОК 5 ЛР 4,8
<b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				ОК 9 ЛР 2,3
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				ОК 1-2-3 ЛР 2,3
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				ОК 1 ЛР 2,3
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				ОК 3 ЛР 2.7
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				ОК 3 ЛР 2.7
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				ОК 5 ЛР 4,8
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			ОК 9 ЛР 2,3	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b> <b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>54</b>		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	ОК 9



Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов				ЛР 2,3
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	2. 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.	2		ОК 1 ЛР 2,3
	3. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2		ОК 3 ЛР 2.7
	4. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.	2		ОК 5 ЛР 4,8
	5. 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 соке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	4		ОК 3 ЛР 2.7
	6. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2		ОК 5 ЛР 4,8
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления.	2		ОК 9 ЛР 2,3
	8. 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	4		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4		ОК 4 ЛР 2,7
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4		ОК 7 ЛР 2,8
	<i>Лабораторная работа 6.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4		ОК 4 ЛР 2,7
<b>Тема 4.2.</b>	<b>16</b>	<b>1</b>		
Приготовление, подготовка к реализации горячих	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и	2		ОК 1-2-3

блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	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.			ЛР 2,3
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		ОК 1 ЛР 2,3
	4. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2		ОК 3 ЛР 2.7
	5. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		ОК 5 ЛР 4,8
	6. 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	2		ОК 3 ЛР 2.7
	7. 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.	2		ОК 5 ЛР 4,8
	8. 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	2		ОК 9 ЛР 2,3
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
<b>Лабораторное занятие 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4		ОК 7 ЛР 2,8	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				ОК 9 ЛР 2,3
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				ОК 1-2-3 ЛР 2,3
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				ОК 1 ЛР 2,3
4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				ОК 3 ЛР 2.7
5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				ОК 3

				ЛР 2.7
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				ОК 5 ЛР 4,8
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				ОК 9 ЛР 2,3
8. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				ОК 9 ЛР 2,3
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>		
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. 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.	2		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. 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		ОК 1 ЛР 2,3
	4. 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.	2		ОК 3 ЛР 2.7
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		ОК 5 ЛР 4,8
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		ОК 3 ЛР 2.7
	7. 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,	4		ОК 5 ЛР 4,8

	транспортирования			
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4		ОК 7 ЛР 2,8
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	2		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.	2		ОК 1 ЛР 2,3
	4. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2		ОК 3 ЛР 2.7
	5. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2		ОК 5 ЛР 4,8
	6. 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	4		ОК 3 ЛР 2.7
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4		ОК 7 ЛР 2,8
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				ОК 9 ЛР 2,3
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				ОК 1-2-3 ЛР 2,3
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				ОК 1 ЛР 2,3

4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				ОК 3 ЛР 2,7
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				ОК 3 ЛР 2,7
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				ОК 5 ЛР 4,8
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				ОК 9 ЛР 2,3
<b>Контрольная работа по разделам 3,4,5.</b>				
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>44</b>		
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	
Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2		ОК 1 ЛР 2,3
<b>Тема 6.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных,	2		ОК 1 ЛР 2,3
	4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных, тушеных, запеченных).	2		ОК 3 ЛР 2,7
	5. Органолептические способы определения степени готовности.	2		ОК 3 ЛР 2,7

6. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2		ОК 5 ЛР 4,8
7. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2		ОК 9 ЛР 2,3
8. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2		ОК 9 ЛР 2,3
9. 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.	2		ОК 1 ЛР 2,3
10. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	2		ОК 3 ЛР 2.7
11. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		ОК 3 ЛР 2.7
<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	
<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<b>4</b>		ОК 4 ЛР 2,7
<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	<b>4</b>		ОК 7 ЛР 2,8
<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	<b>4</b>		ОК 4 ЛР 2,7
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			ОК 9 ЛР 2,3
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			ОК 1-2-3 ЛР 2,3
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			ОК 1 ЛР 2,3
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			ОК 3 ЛР 2.7
5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			ОК 3 ЛР 2.7
6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			ОК 5 ЛР 4,8

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				ОК 9 ЛР 2,3
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				ОК 9 ЛР 2,3
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>66</b>		
<b>Тема 7.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2		ОК 1 ЛР 2,3
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2		ОК 3 ЛР 2.7
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2		ОК 3 ЛР 2.7
<b>Тема 7.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных)	2		ОК 1 ЛР 2,3
	4. Приготовление жареных блюд из мяса, мясных продуктов	2		ОК 3 ЛР 2.7
	5. Приготовление тушеных блюд из мяса, мясных продуктов	2		ОК 3 ЛР 2.7
	6. Приготовление запеченных блюд из мяса, мясных продуктов	2		ОК 5 ЛР 4,8
	7. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2		ОК 9 ЛР 2,3
	8. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	ОК 9 ЛР 2,3	

	9. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2		ОК 1 ЛР 2,3
	10. 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.	2		ОК 3 ЛР 2.7
	11. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	2		ОК 3 ЛР 2.7
	12. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		ОК 3 ЛР 2.7
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторное занятие 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4		ОК 4 ЛР 2,7
	<b>Лабораторное занятие 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4		ОК 7 ЛР 2,8
<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.	2		ОК 9 ЛР 2,3
	2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных)	2		ОК 1 ЛР 2,3
	4. Приготовление жареных блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2		ОК 3 ЛР 2.7
	5. Приготовление тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2		ОК 3 ЛР 2.7
	6. Приготовление запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2		ОК 5 ЛР 4,8
	7. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2		ОК 9 ЛР 2,3



	8. 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		ОК 9 ЛР 2,3
	9. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	2		ОК 1 ЛР 2,3
	10. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		ОК 3 ЛР 2.7
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторное занятие 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4		ОК 4 ЛР 2,7
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			ОК 9 ЛР 2,3
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			ОК 1 ЛР 2,3
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			ОК 3 ЛР 2.7
	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			ОК 3 ЛР 2.7
	6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			ОК 5 ЛР 4,8
	7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			ОК 9 ЛР 2,3
<b>Консультация</b>		<b>4</b>		
<b>Учебная практика по ПМ.02.</b>		<b>180</b>	<b>3</b>	
	Тема 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борщей.	6		ОК 1 ЛР 2,3
	Тема 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.	6		ОК 3 ЛР 2.7

Тема 3 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление рассольников.	6	ОК 4 ЛР 2,7
Тема 4 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми.	6	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 5 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.	6	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
Тема 6. Приготовление солянок	6	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 7 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов молочных.	6	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 8 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	6	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 9 Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	6	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 10 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	6	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 11 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	6	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 12 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	6	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 13 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6	ОК 4 ЛР 2,7
Тема 14 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 15 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	6	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
Тема 16 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	6	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 17 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	6	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 18 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 19 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6	ОК 5 ЛР 4,8

Тема 20 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6		ОК 9 ЛР 2,3
Тема 21 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6		ОК 1 ЛР 2,3
Тема 22 Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	6		ОК 3 ЛР 2.7
Тема 23 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде	6		ОК 4 ЛР 2,7
Тема 24 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	6		ОК 9 ЛР 2,3
Тема 25 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде (с соусом и без)	6		ОК 1-2-3 ЛР 2,3
Тема 26 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном виде (с соусом и без)	6		ОК 1 ЛР 2,3
Тема 27 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6		ОК 3 ЛР 2.7
Тема 28 Дифференцированный зачет.	18		
<b>Производственная практика по ПМ. 02</b>	<b>216</b>	<b>3</b>	
Тема 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борщей.	6	ОК 9 ЛР 2,3	
Тема 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.	6	ОК 1 ЛР 2,3	
Тема 3 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление рассольников.	6	ОК 5 ЛР 4,8	
Тема 4 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми.	12	ОК 3 ЛР 2.7	
Тема 5 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.	6	ОК 1 ЛР 2,3	
Тема 6. Приготовление солянок	6	ОК 3 ЛР 2.7	
Тема 7 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов молочных.	6	ОК 4 ЛР 2,7	
Тема 8 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	6	ОК 9 ЛР 2,3	
Тема 9 Приготовление, оформление и отпуск региональных супов.	12	ОК 1-2-3	

		ЛР 2,3
Тема 10 Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.	6	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 11 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	6	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 12 Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	12	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 13 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	12	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 14 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	6	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 15 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, и грибов.	6	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 16 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, и грибов.	6	ОК 3 ЛР 2.7
	6	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 17 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	12	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 18 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	12	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 19 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.		
Тема 20 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	6	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 21 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	12	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 22 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	24	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 23 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	6	ОК 4 ЛР 2,7
Тема 24 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	12	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 25 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
<b>Квалифицированный экзамен</b>	<b>6</b>	ОК 1 ЛР 2,3

--	--	--	--

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (не менее 25 шт.), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. - Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.
2. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. - Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. / Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с.
5. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 12-е изд., стер. - Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 512 с.
6. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сборник задач для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 19.02.10.» Технология продукции общественного питания» 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» / авт. -сост. Л.О. Широкова, А.В. Широков. – Москва : РУСАЙНС, 2020. – 122 с.
7. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц, творога, теста : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. - Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.

#### Дополнительная литература:

1. Крупы, макаронные изделия и бобовые/ Пер. с англ. Т. Парфеновой. – М.: ТЕРРА, 2015. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).
2. Супы/ Пер. с англ. А. Братского. – М.: ТЕРРА, 2017. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).
3. Соусы/ Пер. с англ. Н. Кияченко. – М.: ТЕРРА, 2017. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).
4. Дичь/ Пер. с англ. М. Поповой. – М.: ТЕРРА, 2017. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).
5. Овощи/ Пер. с англ. А. Чередниченко. – М.: ТЕРРА, 2017. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).
6. Фрукты/ Пер. с англ. Е. Токаревой. – М.: ТЕРРА, 2017. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).
7. Свинина/ Пер. с англ. А. Чекмарева. – М.: ТЕРРА, 2017. – 176 с.: ил. – (Хорошая кухня).
8. Баранина/ Пер. с англ. Ю. Корякова. – М.: ТЕРРА, 2017. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода</li> </ul>	



<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	беседа
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	наблюдение; устный опрос; беседа, анкетирование
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	наблюдение; устный опрос; письменный опрос; беседа, анкетирование
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	наблюдение; устный опрос; письменный опрос; беседа, анкетирование
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	устный опрос; письменный опрос; письменная и устная проверка знаний

		учащихся; · комбинированная проверка
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	письменная и устная проверка знаний учащихся; беседа, анкетирование, тестирование
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	письменная и устная проверка знаний учащихся; беседа, анкетирование, тестирование
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	беседа, анкетирование, тестирование
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	беседа, анкетирование, тестирование
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	тестирование

ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	тестирование
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	наблюдение; письменный опрос; беседа