

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа Рабочая программа ПМ. 02 Профессии 43. 01.09 Повар, кондитер Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1-55
		Экз. №

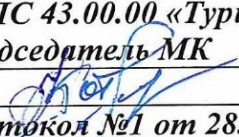

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Ульяновск, 2025

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 09 марта 2022 года, регистрационный № 113 н). Зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программ. Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022г.

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
<i>на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Автор разработчик: преподаватель высшей категории Насретдинова Н.В.

Рецензент: Кондрев С. К. – директор ООО «Комбинат социального питания»

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.1 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:	
		<i>Уо 01.01</i>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Уо 01.02</i>	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		<i>Уо 01.03</i>	Определять этапы решения задачи;
		<i>Уо 01.04</i>	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		<i>Уо 01.05</i>	Составить план действия;
		<i>Уо 01.06</i>	Определить необходимые ресурсы;
		<i>Уо 01.07</i>	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Уо 01.08</i>	Реализовать составленный план;
		<i>Уо 01.09</i>	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		<i>Зо 01.01</i>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		<i>Зо 01.02</i>	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Зо 01.03</i>	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать	Умения:	

	современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Уо 02.01</i>	Определять задачи для поиска информации;
		<i>Уо 02.02</i>	Определять необходимые источники информации
		<i>Уо 02.03</i>	Планировать процесс поиска;
		<i>Уо 02.04</i>	Структурировать получаемую информацию;
		<i>Уо 02.05</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.06</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.07</i>	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.08</i>	Использовать современное программное обеспечение.
		<i>Уо 02.09</i>	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания:	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приемы структурирования информации;
		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<i>Зо 02.04</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности В том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Уо 03.04</i>	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
		<i>Уо 03.05</i>	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.
		<i>Уо 03.06</i>	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
		<i>Уо 03.07</i>	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.
		<i>Уо 03.08</i>	Презентовать бизнес-идею.
		<i>Уо 03.09</i>	Определять источники финансирования.

		Знания:	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		<i>Зо 03.02</i>	Современная научная и профессиональная терминология;
		<i>Зо 03.03</i>	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Зо 03.04</i>	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности.
		<i>Зо 03.05</i>	Правила разработки бизнес-планов.
		<i>Зо 03.06</i>	Порядок выстраивания презентации.
		<i>Зо 03.07</i>	Кредитные банковские продукты.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:	
		<i>Уо 04.01</i>	Организовывать работу коллектива и команды;
		<i>Уо 04.02</i>	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		<i>Зо 04.01</i>	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		<i>Зо 04.02</i>	Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		<i>Уо 05.01</i>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		<i>Зо 05.01</i>	Особенности социального и культурного контекста;
		<i>Зо 05.02</i>	Правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	Умения:	
		<i>Уо 06.01</i>	Описывать значимость своей профессии.
		<i>Уо 06.02</i>	Применять стандарты антикоррупционного поведения.
		Знания:	
		<i>Зо 06.01</i>	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		<i>Зо 06.02</i>	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
		<i>Зо 06.03</i>	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:	
		<i>Уо 07.01</i>	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		<i>Уо 07.02</i>	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
		<i>Уо 07.03</i>	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:	
		<i>Зо 07.01</i>	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.02</i>	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		<i>Зо 07.04</i>	Принципы бережливого производства.
		<i>Зо 07.05</i>	Основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:	
		<i>Уо 08.01</i>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		<i>Уо 08.02</i>	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 08.03</i>	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 08.01</i>	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		<i>Зо 08.02</i>	Основы здорового образа жизни;
		<i>Зо 08.03</i>	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<i>Зо 08.04</i>	Средства профилактики перенапряжения.
		Умения:	
		<i>Уо 09.01</i>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		<i>Уо 09.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		<i>Уо 09.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

		<i>Уо 09.04</i>	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		<i>Зо 09.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>Зо 09.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>Зо 09.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>Зо 09.04</i>	Особенности произношения
		<i>Зо 09.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:	
		<i>Н 2.1.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<i>Н 2.1.02</i>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 2.1.03</i>	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		<i>У 2.1.01</i>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<i>У 2.1.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<i>У 2.1.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<i>У 2.1.04</i>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		Знания:	
		<i>З 2.1.01</i>	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);
		<i>З 2.1.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 2.1.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное	Навыки:	
		<i>Н 2.2.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<i>Н 2.2.02</i>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<i>Н 2.2.03</i>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<i>Н 2.2.04</i>	Приготовления, творческого оформления бульонов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		<i>У 2.2.01</i>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<i>У 2.2.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<i>У 2.2.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<i>У 2.2.04</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<i>У 2.2.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>У 2.2.06</i>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		<i>З 2.2.01</i>	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);
		<i>З 2.2.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 2.2.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<i>З 2.2.04</i>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>З 2.2.05</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности

			продуктов при приготовлении;
		З 2.2.06	Правила и способы сервировки стола, презентации бульонов.
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 2.3.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.3.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.3.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 2.3.04	Приготовления, творческого оформления супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.3.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.3.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.3.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 2.3.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 2.3.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.3.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 2.3.01	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);
		З 2.3.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

			весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 2.3.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.3.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.3.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.3.06	Правила и способы сервировки стола, презентации супов.
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 2.4.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.4.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.4.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 2.4.04	Приготовления, творческого оформления горячих соусов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.4.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.4.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.4.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 2.4.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 2.4.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.4.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;

		Знания:	
		3 2.4.01	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);
		3 2.4.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 2.4.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.4.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.4.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.4.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих соусов.
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 2.5.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.5.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.5.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, бобовых, круп.
		Н 2.5.04	Приготовления, творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.5.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.5.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.5.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья,

			продуктов;
		<i>У 2.5.04</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<i>У 2.5.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>У 2.5.06</i>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		<i>З 2.5.01</i>	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);
		<i>З 2.5.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 2.5.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<i>З 2.5.04</i>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>З 2.5.05</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<i>З 2.5.06</i>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	Навыки:	
		<i>Н 2.6.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<i>Н 2.6.02</i>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 2.6.03</i>	Обработки различными методами, подготовки яиц, творога, сыра, муки.
		<i>Н 2.6.04</i>	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, разнообразного ассортимента, в том числе

кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		региональных;
	Умения:	
	У 2.6.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 2.6.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
	У 2.6.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
	У 2.6.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
	У 2.6.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 2.6.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
	Знания:	
	З 2.6.01	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);
	З 2.6.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 2.6.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	З 2.6.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 2.6.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		3 2.6.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 2.7.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.7.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.7.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных и экзотических видов рыб и нерыбного водного сырья.
		Н 2.7.04	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.7.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.7.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.7.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 2.7.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 2.7.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.7.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		3 2.7.01	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);

		3 2.7.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 2.7.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.7.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.7.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.7.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
	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	Навыки:	
		H 2.8.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		H 2.8.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		H 2.8.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных и экзотических видов мяса, домашней птицы, дичи и кролика
		H 2.8.04	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.8.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.8.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.8.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 2.8.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

		<i>У 2.8.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>У 2.8.06</i>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		<i>З 2.8.01</i>	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);
		<i>З 2.8.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 2.8.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<i>З 2.8.04</i>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>З 2.8.05</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<i>З 2.8.06</i>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

Инвариантные целевые ориентиры профессионально-трудового воспитания:

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦО	Целевые ориентиры
ЦОПВ	Патриотическое воспитание
ЦОПВ.1.	Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
ЦОДНВ	Духовно-нравственное воспитание
ЦОДНВ.4.	Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности
ЦОЭВ	Эстетическое воспитание
ЦОЭВ.2.	Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.
ЦОЭВ.4.	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦОПТВ	Профессионально-трудовое воспитание
ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения русского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОЭВ	Экологическое воспитание
ЦОЭВ.2.	Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды
ЦОЭВ.4.	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов на ПМ.02 – 730 ч.

МДК 02.01, МДК 02.02 - 334 ч.

Учебная практика – 144 ч.

Производственная практика – 252 ч.

на МДК 02.01- 64 ч.

- Лекции – 28 ч.
- Практические занятия – 26 ч.
- Аудиторная самостоятельная работа – 10 ч.

на МДК 02.02 – 270 ч.

- Лекции – 110 ч.
- Практические занятия – 34 ч.
- Лабораторные занятия – 96 ч.
- Аудиторная самостоятельная работа – 30 ч.

Программа профессионального модуля включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

- Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов - 18 часов
- Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров
- 6 часов
- Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов- 4 часа
- Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий – 22 часа
- Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки – 16 часов
- Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья – 4 часа
- Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика – 4 часа

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональ- ных общих компетенций, личностных результатов реализации программы воспитания	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лаб., практич. занятия, час							
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9 ЦОГВ.1 ЦОЭВ.2	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	64	64	26	-	-	10
ПК 2.1., 2.2, 2., ОК 1-7, 9 ЦОПВ.1.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	54	54	24	-	-	6
ПК 2.1., 2.2, ОК 1-7, 9 ЦОПВ.3	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	30	30	8	-	-	6
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9 ЦОДНВ.4 ЦОПВ.3	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	54	54	32	-	-	8
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9 ЦОЭВ.4	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	38	38	16	-	-	4
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	Раздел модуля 6.	30	30	16	--	-	4

ОК 1-7, 9 ЦОЭВ. 4	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9 ЦОПТВ.1 ЦОЭВ. 2	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	64	64	34	-	-	2
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика				144	252	
	Всего:	334	334	130	144	252	40

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия обучающихся</i>		<i>Объём в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			64	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			64	
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	Содержание		13	
	1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9 ЦОГВ.1.
	Самостоятельная работа Составление схем технологического цикла обработки сырья и приготовления горячей кулинарной продукции.		2	
	2	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	1	
	3	Комбинированные способы тепловой обработки. Инновационные способы тепловой кулинарной обработки	1	
	Самостоятельная работа Разработка компьютерной презентации по теме: «Инновационные приёмы тепловой обработки продуктов, используемые при приготовлении горячих блюд и закусок» Использование компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением		4	
	4	Изменения пищевых продуктов при тепловой обработке: белки, жиры, углеводы	1	
	5	Влияние термической обработки на калорийность блюда	1	
	6	Требования к организации хранения полуфабрикатов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. <i>Групповое обсуждение докладов по теме «Местные производители сырья регионов Поволжья»</i>	1	
	7	Письменный опрос по теме 1.1	1	
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по</i>	Содержание		14	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	1	

приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов		инструментов, посуды. Правила эксплуатации кухонных роботов.		
	3	Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды.	1	
	4	Правила ухода за ними.*** Соблюдение регламентов чистоты	1	
	5	Организация хранения бульонов, отваров, супов. Правила отпуска супов с раздачи/прилавка.	1	
	6	Упаковка, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Безопасные и эстетичные виды упаковки.	1	
	7	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов. Процесс хранения и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов.	1	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров, супов		2	
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		2	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		2	
	8	Письменный опрос по теме 1.2	1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		15	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9 ЦОЭВ.2
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, используемых при приготовлении соусов. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. <i>Групповая проектная работа по разработке вариантов меню для предприятий общественного питания с целью решения задач профессиональной направленности, которая способствует расширению ассортимента горячих блюд</i>	1	
	Самостоятельная работа Изучение инновационных видов оборудования и новых видов сырья. Освоение учебного материала с помощью ЭОР		2	
	3	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка. Упаковка, подготовка готовых соусов к отпуску на вынос	1	
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	

	Самостоятельная работа Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте при приготовлении горячих блюд и закусок.		2	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов		2	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		2	
	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления соусов		2	
	5	Устный опрос по теме 1.3	1	
Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Содержание		22	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном, припущенном виде, жареном, тушёном и запечённом виде.	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и кулинарных изделий закусок.	1	
	3	Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды правила ухода за ними.	1	
	4	Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка.	1	
	5	Упаковка, подготовка готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Эстетичные и безопасные виды упаковки.	1	
	6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
	Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.		2	
	Практическое занятие 8. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.		2	
	Практическое занятие 9. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запечённом виде.		2	

	Практическое занятие 10. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушённом виде.		2	
	Практическое занятие 11. 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.		4	
	Практическое занятие 12. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей		2	
	7	Дифференцированный зачёт	2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			54	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			270	
Тема 2.1. <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>	Содержание		6	ПК2.1-ПК2.3 ОК 1-7, 9
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров.	1	
	2	Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1	
	3	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учётом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.	1	
	Самостоятельная работа. Методы сервировки и подачи отваров и бульонов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР		2	
	4	Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	1	
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание		18	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1	
	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	1	

	3	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий).	1	
	Самостоятельная работа. Последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Разработка схем.		2	
	4	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок.	1	
	5	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1	
	6	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	7	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.	1	
	8	Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	1	
	Практическое занятие №1 Расчёт сырья для приготовления заправочных супов		2	
	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		6	
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание		17	
	1	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.	1	ПК2.1-2.2
	2	Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов-пюре.	1	
	3	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов.	1	
	4	Требования к качеству, условия и сроки хранения молочных, сладких, диетических и вегетарианских супов.	1	
	5	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	6	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.	1	
	7	Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	Практическое занятие №2 Расчёт сырья для приготовления супов-пюре		2	

	Самостоятельная работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		2	
	Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента		6	
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</i>	Содержание		13	
	1	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов.	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9 ЦОПВ.1
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	3	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения <i>Групповое обсуждение докладов в целях осознания своей национальной, этнической принадлежности по теме *Супы региональной, национальной, этнической кухни, пищевая ценность, значение в питании блюд.</i>	1	
	4	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	5	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	Практическое занятие №3 Расчёт сырья для приготовления супов-пюре		2	
	Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов <i>Защита командных работ, способствующих демонстрации приверженности к родной культуре, по актуальности разработанных рецептур блюд региональной кухни.</i>		6	ЦОПВ.1
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			30	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 3.1. <i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>	Содержание		4	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Значение в питании горячих соусов	1	ПК2.1,ПК2.2, ПК2.4 ОК 1-7, 9 ЦОПВ.3
	2	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Самостоятельная работа. Кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР		2	
Тема 3.2. <i>Приготовление, подготовка к</i>	Содержание		12	
	1	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с	1	ОК 1-7,9 ПК2..2-ПК2.4

реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам <i>Дискуссия на предмет ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России по теме: «Соусы как важнейший элемент национальных блюд Поволжья»</i>		
	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.	1	
		Самостоятельная работа Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Работа с нормативной документацией СанПиН. Оформление таблицы.	2	
	3	Приготовление, кулинарное назначение соуса красного основного и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	4	Приготовление, кулинарное назначение соуса белого и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	5	Приготовление, кулинарное назначение соусов грибного, молочного, сметанного и его производных.	1	
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1	
	7	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	1	
	8	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
		Самостоятельная работа. Разработка презентации по теме: Приемы оформления тарелки соусами	2	
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках		Содержание	2	
	1	Приготовление, кулинарное назначение соусов яично-масляных, на сливках	1	
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1	
Тема 3.4.		Содержание	12	

Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1	Приготовление, кулинарное назначение соусов сладких, региональных, вегетарианских, диетических.	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических.	1	
	3	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1	
	4	Опрос по теме «Соусы»	1	
	Практическое занятие №4 Расчёт сырья для приготовления соусов		2	
	Лабораторное занятие №4 Приготовление соусов		6	
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			54	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		34	
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1	ОК 1-7,9 ПК2.5 ЦОДНВ.4
	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. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. <i>Защита презентаций по теме Традиционные праздничные семейные рецепты из овощей и грибов ориентированные на создание устойчивых семейных ценностей</i>	1	
	3	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, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка.	1	
	4	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	Самостоятельная работа Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила		2	

	охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. Работа с нормативной документацией СанПиН. Оформление таблицы.			
	Практическое занятие №5 Расчёт сырья для приготовления блюд из овощей и грибов		2	
	Самостоятельная работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		2	
	Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов		6	
	Практическое занятие №6 Расчёт сырья для приготовления блюд из овощей и грибов		2	
	Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов		6	
	Практическое занятие №7 Расчёт сырья для приготовления блюд из овощей и грибов		2	
	Самостоятельная работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		2	
	Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов		6	
Тема 4.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</i>	Содержание		20	ОК 1-7,9 ПК2.5
	1	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1	
	2	Значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Самостоятельная работа. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.		2	
	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.	1	
	4	Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.	1	
	5	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1	
	6	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	7	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.	1	
	8	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры,	1	

		методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		
	9	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. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	10	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	1	
	Практическое занятие №8 Расчёт сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий <i>Разработка и защита презентаций, формирующих представление о ценностном отношении к историческому и культурному наследию своего и других народов по теме: «Традиционные виды посуды для подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»</i>		2	ОК 1-7,9 ПК2.4 ЦОПВ.3
	Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		6	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			38	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 5.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</i>	Содержание		21	
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	1	ОК 1-7,9 ПК2.6
	2	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	
	3	Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	1	
	4	Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	1	
	5	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического.	1	
	6	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов	1	

		для различных типов питания.		
	7	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	8	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания.	1	
	9	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	10	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	11	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. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	Самостоятельная работа. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Работа с нормативной документацией. Оформление таблицы.		2	
	Практическое занятие №9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога.		2	
	Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога		6	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		17	
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	1	ОК 1-7,9 ПК2.8
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1	
	3	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	1	
	4	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.	1	
	5	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1	
	6	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор	1	

		посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Принципы и приёмы презентации блюд		
	7	Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	Практическое занятие №10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из муки.		2	
	Самостоятельная работа. Решение задач по расчёту массы брутто, выхода обработанного сырья с учётом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		2	
	Лабораторное занятие № 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки		6	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			30	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		4	
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбн. водного сырья. 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.	1	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.4, ПК2,5, ПК2.8 ОК 1-7, 9
	Самостоятельная работа. Подготовка доклада по теме: Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		2	
	2	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		26	
	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9 ЦОЭВ.4
	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)	1	
	3	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	1	
	4	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	
	5	Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для	1	

		различных форм обслуживания, типов питания.		
	6	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	
	7	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. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	8	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	1	
		Самостоятельная работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2	
		Практическое занятие №11 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы <i>Защита презентаций, эссе, сообщений, рефератов экологической направленности по теме: «Ресурсосберегающая деятельность по внедрению в разработанные рецептуры новых вариантов и современных способов переработки пищевых и непищевых отходов»</i>	2	
		Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы	6	
		Практическое занятие №12 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья	2	
		Лабораторное занятие №12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	6	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			58	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 7.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов,</i>	Содержание		4	
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9
	2	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при приготовлении мясных горячих блюд.	1	

домашней птицы, дичи, кролика	3	Использование дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1	
	4	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
Тема 7.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i>	Содержание		38	
	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9
	2	Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание.	1	
	3	Методы приготовления блюд: тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	1	
	4	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных).	1	
	5	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушеных, запеченных).	1	
	6	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	
	7	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1	
	8	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	
	9	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	10	Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.	1	ОК 1-7,9 ПК2.8
	11	Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1	
	12	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	Практическое занятие №13 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном, виде		2	
	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном, виде		6	
	Практическое занятие №14 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд		2	

	из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.			
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		6	
	Практическое занятие №15 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рубленого мяса		2	
	Самостоятельная работа. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		2	
	Лабораторное занятие №15 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса		6	
Тема 7.3.	Содержание		22	
<i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.	1	ПК2.1- 2.8 ОК 1-7, 9 ЦОПТВ.1 ЦОЭВ.2
	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)	1	
	3	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.	1	
	5	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	
	6	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания <i>Дискуссия направленная на формирование профессиональных идеалов и ценностей по теме «Авторские холодные блюда и закуски местных шеф-поваров»</i>	1	
	7	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	
	8	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	9	Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	10	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	11	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	Практическое занятие №16 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд		2	

	из домашней птицы, дичи, кролика.		
	Практическое занятие №17 Разработка технологических карт для приготовления блюд из птицы. <i>Групповая проектная работа по разработке вариантов меню для предприятий общественного питания с целью решения задач профессиональной направленности, которая способствует расширению ассортимента холодных блюд и закусок.</i>	2	
	Лабораторное занятие №16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6	
	Дифференцированный зачёт	2	
Учебная практика по ПМ.02 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	144 <		

раздаче.	6	
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	
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6	
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	12	
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).	6	
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.	6	
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	12	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02	252	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9
Виды работ:		
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	18	
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	18	
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	36	

услуги.	26	
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	42	
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.	28	
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	36	
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	18	
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	14	
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.).	16	
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего		730

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащённых оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: Мастерская «Поварское дело»

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

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2023. – 160 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
4. Н.И. Дубровская Е.В. Чубасова: Приготовление супов и соусов: учебное пособие/ Н.И. Дубровская - Москва: Академия.2023. – 176с.
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2023. – 282 с.

Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань,

2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

9. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

10. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

11. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514540>

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
12. 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.
13. 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
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808 с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи

принт, 2015.544с.

17. 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.

18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

19. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</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"> – 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 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораорных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<i>практикам</i>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении 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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной 	
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,		

<p>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</p>	<p>продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> • - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения • профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, - включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач <p>эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	

задач профессиональной деятельности		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.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, - преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

<p>на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе</p> <p>с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
<p>ОК. 08</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на 	

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ЦОПВ Патриотическое воспитание</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. – Сознательный причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. – Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам – Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности. 	<p><i>Дискуссия по теме:</i> <i>*Соусы как важнейших элемент национальных блюд Поволжья</i> <i>Экспертная оценка утверждений и доводов относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующие приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</i></p>
<p>ЦОДНВ Духовно-нравственное воспитание</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. – Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан 	<p><i>Разработка презентация с традиционными видами посуды для подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</i> <i>Экспертная оценка презентаций на предмет сохранение</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> – Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения – Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности – Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России 	<i>традиционных семейных ценностей</i>
ЦОЭВ Эстетическое воспитание	<ul style="list-style-type: none"> – Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. – Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. – Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. – Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды 	<i>Подготовка эскиза рисунка национального блюда из овощей и грибов.</i> <i>Экспертная оценка понимания эмоционального воздействия искусства на эстетику оформления и подачи блюд.</i>
ЦОПТВ Профессионально-трудовое воспитание	<ul style="list-style-type: none"> – Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. – Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности 	<i>Составление вариантов меню для предприятий общественного питания с целью расширения ассортимента холодных</i>

	<p>разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. – Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. – Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. – Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе 	<p>закусок</p> <p><i>Экспертная оценка понимания обучающихся специфики профессионально-трудовой деятельности при изучение спроса гостей предприятий общественного питания</i></p>
<p>ЦОЭВ</p> <p>воспитание</p>	<p>Экологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> – Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. – Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды – Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. – Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми 	<p><i>Творческая работа (презентации, эссе, сообщения, рефераты) по внедрению в разработанные рецептуры новых вариантов и современных способов переработки пищевых и непищевых отходов</i></p> <p><i>Экспертная оценка умений применять знания из</i></p>

		<i>профессиональных дисциплин для разумного, экологически правильной переработке сырья с целью ресурсосбережения.</i>
--	--	---

Внеурочные мероприятия по формированию Целевых Ориентиров

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
1	ЦОГВ.1 Гражданское воспитание	«Региональные блюда Ульяновской области»	Групповое обсуждение докладов по теме «Местные производители регионов Поволжья»		Диагностический материал Р.В. Борисова «Типы гражданской идентичности Экспертная оценка докладов на предмет принятия кухни разных народов
2	ЦОПВ.3 Патриотическое воспитание	«Национальные блюда и традиции народов Поволжья»	Дискуссия по теме: *Соусы как важнейших элемент национальных блюд Поволжья		Экспертная оценка доводов и суждений относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующие приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
3	ЦОЭВ.4 Эстетическое воспитание	«Культура – это искусство»	Подготовка эскиза рисунка национального блюда из овощей и грибов.		Экспертная оценка эмоционального воздействия искусства, на душевное состояние и поведение людей при подаче блюд из овощей.
4	ЦОДНВ.5 Духовно-нравственное воспитание	«Посуда – это холст для повара»	Разработка презентация с традиционными видами посуды для подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		Экспертная оценка презентаций на предмет сохранение традиционных семейных ценностей, религиозных устоев, традиций
5	ЦОПТВ. 1-6 Профессионально-	«Меню, как визитная карточка предприятия»	Составление вариантов меню для		Экспертная оценка понимания обучающихся специфики

	трудовое воспитание		предприятий общественного питания с целью расширения ассортимента холодных закусок		профессионально-трудовой деятельности при изучение спроса гостей предприятий общественного
6	ЦОЭВ.4 Экологическое воспитание	«Переработка пищевых отходов»	Творческая работа (презентации, эссе, сообщения, рефераты) по внедрению в разработанные рецептуры новых вариантов и современных способов переработки пищевых и непищевых отходов		Экспертное оценивание проектов с ракурсом на экологические проблемы
7	ЦОФВ.2 Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	«Каша – пища наша»	Исследовательская работа: «Органолептическая оценка качества круп, бобовых, макаронных изделий»		Экспертная оценка безопасности личной и общественной, через проведения органолептического контроля качества сырья
8	ЦОНВО.4 Ценности научного познания	«Ресурсы нашей кухни»	Круглый стол по формированию предложений по ресурсосбережению и сокращению потерь продуктов при подготовке и приготовление блюд		Экспертная оценка критического мышления, определения достоверности информации