

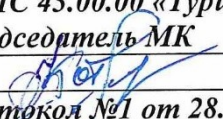
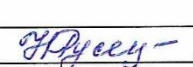
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»			
	Наименование документа <b>Рабочая программа ПМ.02</b> Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	<i>Редакция № 1 Изменение № 0</i>	<b>Лист 1 из 53</b>
			<b>Экз. №</b>

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программой (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01, Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

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

Авторы-разработчики: Ракипова Р.Х. преподаватель высшей категории

Рецензенты HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Раздел модуля I. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Тема 1.1. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.

Тема 1.1. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования (ГОСТ 30390-2013).

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

			и смежных областях;
		Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	Структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		Уо 02.01	Определять необходимые источники информации;
		Уо 02.02	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.03	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.04	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.05	Оформлять результаты поиска.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	Приёмы структурирования информации;
		Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>Умения:</b>	
		Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b>	
		Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b>	
		Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>	
		Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		<b>Знания:</b>	
		Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<b>Умения:</b>	
		Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии
		<b>Знания:</b>	
		Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей	<b>Умения:</b>	
		Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности;

	среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>Уо 07.02</i>	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 07.01</i>	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.02</i>	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		<b>Умения:</b>	
		<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.
		<b>Знания:</b>	
		<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;
		<i>Зо 08.04</i>	Средства профилактики перенапряжения.
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 09.01</i>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		<i>Уо 09.02</i>	Использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 09.01</i>	Современные средства и устройства информатизации;
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<i>Зо 09.02</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
		<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 10.01</i>	Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		<i>Уо 10.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		<i>Уо 10.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		<i>Уо 10.04</i>	Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		<i>Уо 10.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 10.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		<i>Зо 10.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		<i>Зо 10.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		<i>Зо 10.04</i>	Особенности произношения;
		<i>Зо 10.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности
	Использовать знания по	<b>Умения:</b>	

<b>ОК 11</b>	финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<i>Уо 11.01</i>	Эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 11.01</i>	Правил организации и планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями



Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
1	2	3	4
<b>ВД 2</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>ПК 2.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки/практический опыт</b>
		<b>Н 2.1.01</b>	Соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании
		<b>Н 2.1.02</b>	Соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>Н 2.1.03</b>	Соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		<b>У 2.1.01</b>	Выполнять требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;
		<b>У 2.1.02</b>	Подготовить рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 2.1.03</b>	Демонстрировать умения пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	<b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>З 2.1.01</b>	Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>Н 2.2.01</b>	Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;
		<b>Н 2.2.02</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения;
		<b>У 2.2.01</b>	Выполнять требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;
		<b>У 2.2.02</b>	Приготовить, творчески оформить, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.2.03</b>	Демонстрировать умения пользования технологических карт приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.2.04</b>	Выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.2.05</b>	Выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих

			регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------

		<b>З 2.2.01</b>	Соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;
		<b>З 2.2.02</b>	Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
	<b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<b>Н 2.3.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;
		<b>У 2.3.01</b>	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;
		<b>У 2.3.02</b>	Демонстрировать умения пользования технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента
		<b>У 2.3.03</b>	Выбор посуды для отпуска, формления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.3.04</b>	Выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;
		<b>У 2.3.05</b>	Выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.3.06</b>	Выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;
		<b>З 2.3.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
		<b>З 2.3.02</b>	Соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
		<b>З 2.3.03</b>	Выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>З 2.3.04</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
	<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	<b>Н 2.4.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
		<b>Н 2.4.02</b>	Презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		<b>У 2.4.01</b>	Выбирать температурный режим при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.4.02</b>	Выявлять дефекты и определение способов их устранения;
		<b>У 2.4.03</b>	Выбирать условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;

	видов и форм обслуживания	<b>З 2.4.01</b>	Ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>З 2.4.02</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
		<b>З 2.4.03</b>	Выявление дефектов и определение способов их устранения;
		<b>З 2.4.04</b>	Соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
		<b>З 2.4.05</b>	Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
	<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Н 2.5.01</b>	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>Н 2.5.02</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;
		<b>Н 2.5.03</b>	Презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>У 2.5.01</b>	Выполнять требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;
		<b>У 2.5.02</b>	Выбирать температурный режим при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.5.03</b>	Выбирать посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.5.04</b>	Демонстрировать умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		<b>З 2.5.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;
		<b>З 2.5.02</b>	Выявление дефектов и определение способов их устранения;
		<b>З 2.5.03</b>	Соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного
		<b>З 2.5.04</b>	Ассортимента действующим на предприятии нормам;
		<b>З 2.5.05</b>	Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
		<b>З 2.5.06</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
	<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<b>Н 2.6.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;
		<b>Н 2.6.02</b>	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

	реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Н 2.6.03</b>	Презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>У 2.6.01</b>	Выполнить требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;
		<b>У 2.6.02</b>	Выбрать температурный режим при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.6.03</b>	Выбрать посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.6.04</b>	Выбрать условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;
		<b>З 2.6.01</b>	Ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>З 2.6.02</b>	Соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
		<b>З 2.6.03</b>	Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
	<b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Н 2.7.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;
		<b>Н 2.7.02</b>	Презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Н 2.7.03</b>	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.7.01</b>	Выполнить требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;
		<b>У 2.7.02</b>	Выбрать способы и техники при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.7.03</b>	Выбрать температурный режим при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.7.04</b>	Выбрать посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>З 2.7.01</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
		<b>З 2.7.02</b>	Соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
		<b>З 2.7.03</b>	Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;

	<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<b>Н 2.8.01</b>	Соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
		<b>Н 2.8.02</b>	Ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом
		<b>У 2.8.01</b>	Выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		<b>У 2.8.02</b>	Выбирать рецептуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У 2.8.03</b>	Выбирать продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности;
		<b>У 2.8.04</b>	Демонстрировать умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		<b>У 2.8.05</b>	Выбирать дополнительные ингредиенты к виду основного сырья;
		<b>З 2.8.01</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;

### 1.1.3. Инвариантные целевые ориентиры программы воспитания

<b>Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО</b>	
<b>ЦО</b>	<b>Целевые ориентиры</b>
<b>ЦОГВ</b>	<b>Гражданское воспитание</b>
ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
<b>ЦОПВ</b>	<b>Патриотическое воспитание</b>
ЦОПВ.3.	Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
<b>ЦОДНВ</b>	<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
ЦОДНВ.1.	Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
ЦОДНВ.5.	Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России
<b>ЦОЭВ</b>	<b>Эстетическое воспитание</b>
ЦОЭВ.1.	Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.
ЦОЭВ.4.	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
<b>ЦОФВ</b>	<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
ЦОФВ.1.	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

ЦОФВ.3.	Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
<b>ЦОПТВ</b>	<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
ЦОПТВ.6.	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
<b>ЦОЭВ</b>	<b>Экологическое воспитание</b>
ЦОЭВ.1.	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.
ЦОЭВ.4.	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
<b>ЦОЦНП</b>	<b>Ценности научного познания</b>
ЦОЦНП.3.	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦОЦНП.4.	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Всего часов - 564**

**Из них на освоение МДК – 276**

Лекции -128

Практические занятия-58

Лабораторные занятия-66

Курсовые работы-24

**на практики:**

учебную 144

производственную 144 часа

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио нальных общих компетен- ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовате льной программы , час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производст венная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 ЦОГВ.1 ЦОПВ.3 ЦОДНВ.5 ЦОЭВ.4 ЦОПВ.3 ЦОФВ.2 ЦОЭВ.1 ЦОДНВ.5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	126	96	20	-	-	-	10
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 ЦОГВ.1 ЦОПВ.3 ЦОДНВ.5 ЦОЭВ.4 ЦОПВ.3 ЦОФВ.2 ЦОЭВ.1 ЦОДНВ.5	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	150	22	66/38	24	-	-	-
ПК 2.1-2.8 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6	Учебная и производственная практика	176				144	144	-
	Всего:	564	128	66/58	24	144	144	10



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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объём в часах	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>126</b>	
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		<b>126</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	<b>Содержание</b>	<b>56</b>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК2.1-2.2 ЦОПТВ.6 ЦОПВ 3</i>
	Классификация горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	1	
	Классификация супов сложного приготовления	1	
	Классификация соусов сложного приготовления	1	
	Классификация блюд из овощей, грибов сложного приготовления	1	
	Классификация блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян	1	
	Классификация блюд и гарниров из бобовых сложного приготовления	1	
	Классификация блюд и гарниров из макаронных изделий (паст) сложного приготовления	1	
	Классификация блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления	1	
	Классификация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1	
	Классификация блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	1	
	Классификация блюд из птицы и дичи, сложного приготовления	1	
	Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	1	
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. Защита вариантов меню и обмен мнениями на выявление сформированных представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявления уважения к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддержания позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.	1	
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	1	

Продукция общественного питания, реализуемая населению.	1	
Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	1	
Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	1	
<b><u>Самостоятельная работа №1</u></b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	1	
*** Внутренние нормативные документы; Схема организации и структура ресторанно-гостиничного бизнеса; Важность эффективной командной работы.	1	
*** Внутренние нормативные документы; Схема организации и структура ресторанно-гостиничного бизнеса; Важность эффективной командной работы.	1	
***Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления заправочных супов.	1	
***Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления прозрачных супов	1	
Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек.) профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи. пельменей, равиолей, гренков запеченных, чипсов и др.)	1	
***Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления пюреобразных супов	1	
***Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления европейских супов	1	
***Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления региональных супов Представление информации для группового обсуждения по вопросу ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам по теме « Новые направления в приготовлении региональных супов, с использованием продуктов местных производителей».	1	
***Ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента	1	
***Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления	1	
***Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. ***Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	1	
<b><u>Самостоятельная работа №2</u></b> Решение ситуационных задач.	1	

*** Ассортимент блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян.	1
Ассортимент блюд и гарниров из бобовых.	1
*** Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий (паст).	1
*** Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий (паст).	1
*** Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность.	1
Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.	1
Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.	1
Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	1
*** Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1
*** Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1
Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	1
Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	1
Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	1
*** Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента .	1
<b><u>Самостоятельная работа №3</u></b> Решение ситуационных задач.	1
Актуальные направления формирования ассортимента.	1
Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.	1
Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	1
Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	1
*** Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы.	1
Ассортимент, значение в питании блюд из дичи.	1
*** Ассортимент, значение в питании блюд из кролика. Принципы формирования	1

	ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
	<b>Практическое занятие №2</b> Составление международных терминов, понятий в области ресторанного бизнеса.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и заусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>34</b>	<i>ЦОЦНП.5. ОК- 3 ЦОЭВ.1.</i>
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. <i>Обсуждение таблицы о взаимозаменяемости безопасности, сочетаемости региональных продуктов, на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.</i>	<b>1</b>	
	Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	<b>1</b>	
	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	<b>1</b>	
	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	<b>1</b>	
	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	<b>1</b>	
	Тепловая обработка продуктов.	<b>1</b>	
	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	<b>1</b>	
	Изменение белков.	<b>1</b>	
	Изменение белков животного происхождения.	<b>1</b>	
	Изменение белков растительного происхождения.	<b>1</b>	
	Изменение липидов при кулинарной обработке продуктов	<b>1</b>	
	Крахмал и изменение крахмала при тепловой обработке.	<b>1</b>	
	Сахара и их изменения при кулинарной обработке.	<b>1</b>	
	Углеводы клеточных стенок и их изменения при кулинарной обработке	<b>1</b>	
	Пигменты пищевых продуктов и их изменения при кулинарной обработке	<b>1</b>	
	Образование новых окрашенных веществ	<b>1</b>	
	Изменения витаминов при кулинарной обработке	<b>1</b>	
	Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	<b>1</b>	

Круглый стол на предмет демонстрации сформированности экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде по теме «Ресурсосбережение и сокращение потерь, в продуктах при подготовке и приготовлении блюд,».		
Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	1	
Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	1	
Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	1	
Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	1	
Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	1	
Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования (ГОСТ 30390-2013).	1	
Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	1	
Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	1	
<b><u>Самостоятельная работа №4</u></b> Решение ситуационных задач.	1	
Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	1	
*** Методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; Влияние тепловой обработки на ингредиенты; Применение правильного метод обработки для каждого ингредиента и блюда. Сочетаемость и применение различных методы кулинарной обработки одновременно. Подбор методов приготовления в зависимости от гастрономического уровня.	1	

	<b><u>Самостоятельная работа №5</u></b> Решение ситуационных задач.	1	
	Применение правильного метод обработки для каждого ингредиента и блюда. Сочетаемость и применение различных методы кулинарной обработки одновременно. Подбор методов приготовления в зависимости от гастрономического уровня.	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	<b>Практическое занятие №3</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Составление таблицы по анализу и рискам в области безопасности блюд, при закупе, обработке, приготовлении, хранении и реализации.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	17	<i>ЦОПВ.3</i> <i>ОК 6</i>
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	1	
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. <i>Защита индивидуального мини проекта по теме «Разработка авторских кулинарных изделий и закусок с включением региональных продуктов» и обмен мнениями на проявление, деятельностного ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям.</i>	1	
	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания	1	
	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	1	
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	1	
	Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	1	
	*** Определение качества ингредиентов, выявляя признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура; ***Внесение изменений в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания	1	
	<b><u>Самостоятельная работа №6</u></b> Решение ситуационных задач.	1	
	***Обеспечение гармоничного сочетания продуктов, методов приготовления и оформления.	1	

	***Адаптация, разработка блюд региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами	1	
	***Адаптация, разработка блюд в программе «Шеф-эксперт»	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	6	
	<b>Практическое занятие №5</b> Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов, по сезонам.	2	
	<b>Практическое занятие №6</b> Разработка нормативной документации на фирменные блюда, в соответствии с ГОСТ 31987-2012(введен в действие с 1 января 2015год) и с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР. ТС 021-2011	2	
	<b>Практическое занятие №7</b> Разработка новых блюд в программе ШЕФ-Эксперт.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	19	<i>ЦОФВ.1. ОК08</i>
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	1	
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). <i>Составление и защита мини проекта по плану застройки горячего цеха, групповое обсуждение на предмет понимания и выражения в практической деятельности ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей..</i>	1	
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления	1	
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1	
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента .	1	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	1	
	<u><b>Самостоятельная работа № 7</b></u> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.	1	
	<u><b>Самостоятельная работа № 8</b></u> Составление схем подбора и размещения оборудования,	1	



	инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.		
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	
	<b><u>Самостоятельная работа №9</u></b> Решение ситуационных задач.	1	
	Составление схемы горячего цеха в программе «Архикад» и Компас-3Д. *** Применение энергосберегающих методов при использовании поварского оборудования. Применение правильных способов приготовления каждого ингредиента и каждого блюда	1	
	<b><u>Самостоятельная работа №10</u></b> Решение ситуационных задач.	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	6	
	<b>Практическое занятие.№8</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
	<b>Практическое занятие.№9</b> Разработка схемы цеха и расстановка оборудования в программе «Архикад».Компас-3Д	2	
	<b>Практическое занятие.№10</b> Составление программы ХАССП по организации работы горячего цеха	2	
	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>150</b>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>		<b>150</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, биск из морепродуктов супов региональной кухни. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента.	1	



	.***Правила и приемы приготовления заготовок для супов, способы заморозки полуфабрикатов, и суповых основ. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1	
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими. Правила варки льезонов для первых блюд и заправки супов ими. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Защита презентации по теме «Особенности приготовления супов в кухнях народов Поволжья», индивидуальные рассуждения о проявлении ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	1	ЦОПВ.3. ОК 06 ОК 05
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	18	
	<b>Практическое занятие</b> Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6	
	<b>Лабораторное занятие. 1</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	<b>Лабораторное занятие. 2</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	14	
Приготовление,	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества,	1	ЦОЦНП.3.

подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<p>кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.</p>		OK 03
	<p>Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - демиглас и др.;</p> <p>Разработка и защита мини проекта по подготовке замороженных полуфабрикатов для сложных горячих соусов с целью демонстрации навыков критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.</p>	1	
	<p>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов овощных пен, молочных пен. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - масляных, яично-масляных соусов: соусов бер-блан, беарнлез, шорон, яичного сладкого и др.; Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов на основе мясного сока. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов на основе мягкого творога, йогурта, сливок.</p>	1	

	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих десертных соусов Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	10	
	<b>Лабораторное занятие.3</b> Приготовление, оформление и отпуск соусов(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	<b>Практическое занятие.2</b> Расчет сырья для ЛЗ и ПЗ	4	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	14	
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	1	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте) овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к	1	<b>ЦОДНВ.1 ОК 06</b>

	<p>качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.</p> <p>Проведение профессионального баттла на предмет проявления приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения, по теме «Приготовление национальных гарниров из овощей»</p>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий.</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие. 3</b> Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	<b>6</b>	<i>ЦОПВ.3. ОК 06 ОК 05</i>
	<b>Лабораторное занятие 4</b> Приготовление, оформление и отпуск обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>6</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	***Правильный подбор, количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. ***Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания. Правила выбора, бобовых, круп, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).	<b>1</b>	
	Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения	<b>1</b>	

	и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Защита мини – исследования на тему «Забытые блюда из круп и бобовых Древней Руси, произрастающих на территории Р.Ф, высказывания об отношении к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам		
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие.4</b> Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие. 5</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>6</b>	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	<b>1</b>	
	Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль	<b>1</b>	

	хранения и расхода продуктов Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие. 5</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная занятие 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>6</b>	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>13</b>	
	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.	<b>1</b>	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	<b>1</b>	

	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных, трепангов жареные; гребешков жареных крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности моллюсков и ракообразных. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАСС	1	
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	10	
	<b>Практическое занятие. 6</b> Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	4	
	<b>Лабораторное занятие 7</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	20	
	Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Степени прожарки мяса по европейской и французской классификации. Правила жарки стейков из мраморной говядины Подбор маринадов и приправ для приготовления стейков. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге.	1	
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного. рулетов из мяса, блюд из	1	

	субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>4</b>	
	<b>Лабораторное занятие. 8</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие. 9</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>6</b>	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы,	Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты заправки птицы и дичи, кролика перед тепловой обработкой. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении	<b>1</b>	



дичи, кролика сложного ассортимента	данных блюд. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов). Правила вакуумирования, отдельных компонентов и готовых блюд. Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов и готовых блюд. Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования. Варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания		
	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	14	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	<b>Лабораторное занятие.10.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	<b>Лабораторное занятие.11</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Курсовая работа</b>		24	

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>		
<b>Тематика занятий:</b>		
1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	4	
2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.	2	
3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.	4	
4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции	2	
5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.	2	
6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки	4	
7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.	4	
8. Защита курсовой работы.	2	
<b>Примерная тематика курсовой работы:</b>		
1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.		
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.		
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.		
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.		
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы,		

приготавливаемых в воке.

6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.		
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.		
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».		
<b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b>	<b>8</b>	
<b>Виды работ:</b>		
1. Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	<b>0,5 часа</b>	
2. Разработка содержания основной части работы:	<b>0,5 часа</b>	
3. разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;	<b>0,5 часа</b>	
4. Разработка содержания основной части работы:	<b>0,5 часа</b>	
5. Сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья	<b>0,5 часа</b>	
6. Разработка содержания основной части работы:	<b>0,5 часа</b>	
7. Сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	<b>0,5 часа</b>	
<b>8. Разработка начальных вариантов рецептур блюд</b>	<b>0,5 часа</b>	
9. Провести практические проработки	<b>0,5 часа</b>	
10. Разработка практической части курсовой работы:	<b>0,5 часа</b>	
11. Разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,	<b>0,5 часа</b>	
12. Разработка практической части курсовой работы:	<b>0,5 часа</b>	
13. Подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	<b>0,5 часа</b>	
14. Разработка компьютерной презентации	<b>1 час</b>	
<b>15. Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</b>	<b>0,5 часа</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>	<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b>		
1. Месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	<b>6</b>	

2. Проведение текущей уборки рабочего 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.	6	
3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6	
4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	
5. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	
6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	10	
8. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	20	
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
10. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
11. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6	
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	

13. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6	
16. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	
17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6	
18. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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	
20. Выбор, рациональное размещение на рабочем места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	6	
21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	
<b>Производственная практика по ПМ. 02</b>	<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b>		
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	16	
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	16	

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 16 практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	16	
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	16	
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	16	
6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	16	
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	16	
8. 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	
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	16	
<b>Всего</b>	<b>288</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет №35 Технология кулинарного производства. Технология кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатория: Мастерская « Поварское дело» № 4:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
  - локальная сеть с выходом в Интернет,
  - комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.
- Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **Основные печатные издания**

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО/ Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
4. 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.
5. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания :



учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

7. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

8. 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.

9. 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.

10. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

11. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.

12. 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.

13. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

### **1.1.1. Основные электронные издания:**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — 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. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

4. 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.

5. 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.

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. 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.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и

пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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.- 808с.

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. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме</p> <p>занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме</p> <p>занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение</p>

оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,



	<p>авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>— обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p> <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
ОК 05. Осуществлять устную и	<p>- грамотность устной и письменной речи,</p> <p>- ясность формулирования и изложения мыслей</p>	

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования	

знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
<p><b><u>ЦОПТВ.6</u></b> 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>	Составление и защита вариантов меню предприятий индустрии питания для расширения ассортимента горячей кулинарной продукции. С целью формирования представления о значении и ценности выбранной профессии и поддержки позитивного образа и престижа своей профессии в обществе.	Экспертная оценка высказываний <b>по вопросу ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.</b>
<p><b><u>ЦОПВ.3</u></b> Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.</p>	Подготовка информации для группового обсуждения по теме « Новые направления в приготовлении региональных супов, с использованием продуктов местных производителей».	Экспертная оценка высказываний по вопросу ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.
<p><b><u>ЦОЦНП.5.</u></b> <b>Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</b></p>	Разработка таблицы взаимозаменяемости региональных продуктов, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертная оценка доводов и суждений <b>относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующие приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</b>
<p><b><u>ЦОЭВ.1.</u></b> <b>Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-</b></p>	Круглый стол по формированию предложений ресурсосбережения и сокращения потерь, в продуктах при подготовке и приготовлению блюд, демонстрирующий сформированность экологической культуры на основе понимания	Экспертная оценка доводов и суждений <b>относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующие</b>

экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.	влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.	приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
<b>ЦОПВ.3</b> Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	Составление и защита индивидуального мини проекта проявляющего, деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям «Разработка авторских кулинарных изделий и закусок с включением региональных продуктов.	Экспертная оценка высказываний по вопросу ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.
<b>ЦОФВ.7.</b> Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Составление и защита мини проекта по плану застройки горячего цеха, с использованием средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности и созданием условий здоровья сбережения рабочего персонала.	Экспертная оценка доводов и суждений относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующие приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
<b>ЦОЦНП.3.</b> Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	Разработка и защита мини проекта по подготовке замороженных полуфабрикатов для сложных горячих соусов с целью демонстрации навыков критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	Экспертная оценка доводов и суждений относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующие приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
<b>ЦОДНВ.1.</b> Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.	Организация и проведение профессионального батла по приготовлению национальных гарниров из овощей который проявляет приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.	Экспертная оценка регионально-исторических знаний блюд Родного Края
<b>ЦОПВ.3</b>	Разработка и защита мини –	Экспертная оценка

<p>Проявляющий  деятельное ценностное  отношение к  историческому и  культурному наследию  своего и других народов  России, их традициям,  праздникам.</p>	<p>исследования на тему «Забытые  блюда из круп и бобовых Древней  Руси, произрастающих на  территории Р.Ф с целью  проявления деятельного ценностного  отношения к историческому и  культурному наследию народов  России.</p>	<p>доводов и суждений  относительно  национальной,  этнической  принадлежность,  демонстрирующие  приверженность к  родной культуре,  любовь к своему  народу.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**План**  
**внеурочных мероприятий по формированию инвариантных 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	<b><u>ЦОГВ.1</u></b> Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.	«Региональные кулинарные изделия Ульяновской области»	Анализ по результатам Викторины по теме: Виды блинов Ульяновской области		Экспертная оценка осознанного выражения своей российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
2	<b><u>ЦОПВ.3</u></b> Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	«Традиции народов Поволжья в приготовлении национальных блюд»	Обсуждение Мини-проектов по теме: «Национальные блюда, в традициях и обрядах народов Поволжья»		Экспертная оценка доводов на проявление ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
3	<b><u>ЦОЭВ.4</u></b> Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	«Кулинария – это искусство или ремесло?»	Обмен мнениями по представленной выставке плакатов, картин, рисунков, постеров представляющий		Экспертная оценка осознанного творческого самовыражения, реализации творческих способностей, в профессиональной среде

			культуру народа через традиционную посуду		
4	<b><u>ЦОДНВ.5</u></b> Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России	«Блюда в поэзии авторов, воспитанных симбирской губернией»	Подведение итогов литературного вечера по теме «Блюда в рассказах, стихах поэтов и писателей»		Экспертная оценка сформированности представлений о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России
5	<b><u>ЦОПТВ. 6</u></b> 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	Национальная кухня	Анализ и подведение итогов участия в Экскурсиях по ресторанам русской национальной кухни		Экспертная оценка сформированности представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявления уважения к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддержания позитивного образа и престижа своей профессии в обществе
6	<b><u>ЦОЭВ.4</u></b> Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	«Ресурсосберегающие технологии при обработке продуктов»	Подведение итогов выполнения проектных работ по рациональному использованию сырья при приготовлении блюд»		Экспертное оценивание наличия и развития опыта экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности
7	<b><u>ЦОФВ.2</u></b>	«Полезные	Обмен мнениями		Экспертная оценка приготовленных

	Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.	напитки»	по итогам Батлла		напитков, правил сочетания и пищевой ценности продуктов направленных на сохранение и укрепление здоровья студентов и общества.
8	<b>ЦОЦНП.4</b> Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	«Кто был первым яйцо или кура?»	Круглый стол по теме: «Инновационные способы и методы применения птицы в блюдах?»		Экспертная оценка обладания способами решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам