

Департамент по делам казачества и кадетских учебных  
заведений Ростовской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Миллеровский казачий кадетский  
профессиональный техникум»

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



Согласовано

*Елена Ивановна*  
директор ресторана „Сильвер“  
ИП Фоменко Е.И.

2023

Одобрена и рекомендована  
целью практического применения  
методической комиссией  
профессиональных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР

Протокол № 1 от «1» сентября 2023 г.



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

**Организация разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

**Разработчики:**

Эльвира Васильевна Сафронова - преподаватель первой категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Лариса Ивановна Бондарева - мастер производственного обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

**Рецензенты:**

1. Валентина Николаевна Потакова - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

2. *Роменко Елена Ивановна - директор ресторана "Сильвер" ИП Роменко Е.И*

**Рецензия на рабочую программу  
профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
разнообразного ассортимента  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики: преподаватель Э.В.Сафронова, мастер производственного обучения  
Л.И.Бондарева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и нацелена на освоение основного вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Профессиональный модуль ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента относится к профессиональному учебному циклу. Объём образовательной программы составляет 866 часов (272ч. на семь разделов профессионального модуля, включающих в себя МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и 594 часа учебной и производственной практик). Междисциплинарные курсы состоят из занятий во взаимодействии с преподавателем (в т.ч. лабораторных и практических занятий) и самостоятельной работы. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

В рабочей программе показаны цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля, имеется перечень общих и профессиональных компетенций, определены практический опыт, умения, знания, которыми должны обладать студенты в результате освоения данной программ, структура и содержание профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля, имеются условия реализации программы профессионального модуля. Завершается профессиональный модуль экзаменом (квалификационным)

**Заключение:**

Считаю, что данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учётом требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.0 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и может быть использована в учебном процессе ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

Рецензент

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

В.Н.Потакова — преподаватель



**Рецензия на рабочую программу  
профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
разнообразного ассортимента  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики: преподаватель Э.В.Сафронова, мастер производственного обучения  
Л.И.Бондарева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровском казачьем кадетском профессиональном техникуме».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

В состав профессионального модуля входят два междисциплинарных курса МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, учебная и производственная практики.

Рабочая учебная программа подробно отражает цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля, содержит перечень общих и профессиональных компетенций, определяет практический опыт, умения, знания, которыми должны обладать студенты в результате освоения данной программ, структуру и содержание профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля, определяет условия реализации программы профессионального модуля.

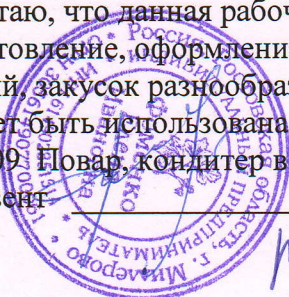
Содержание профессионального модуля разбито на семь разделов, определены часы на учебную и производственную практики. В каждой теме МДК после теоретических уроков проводятся лабораторные работы и практические занятия. Предусмотрена самостоятельная работа студентов.

**Заключение:**

В результате изучения профессионального модуля студенты освоят вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции, что позволит им стать специалистами, отвечающими современным требованиям рынка труда и работать в предприятиях массового питания.

Считаю, что данная рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и может быть использована в качестве действующей рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «МККПТ»

Рецензент



*Романа Елена Ивановна, директор  
ресторана "Сильвер" ИП Романа Э.И.*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>                 | <b>8</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>           | <b>29</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>34</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>  |
|------------|--|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| ОК 02.     | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| ОК.03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| ОК.04      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   |
| ОК.05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   |
| ОК 06      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| ОК 09      | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОК 10      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  |

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 2    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.4  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                       |
| ПК 2.6  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                              |
| ПК 2.7  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                         |
| ПК 2.8  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                  |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

|        |   |
|--------|---|
|        | <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>   |
| Умения | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> |
| Знания | <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p>   |



|  |   |
|--|---|
|  | <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> |
|--|---|

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

Всего часов – 866

Из них на освоение МДК – 272

на практики учебную 294 и производственную – 300

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час             |        |              |                       | Самостоятельная работа |
|---|--|---------------------------------------|--|--------|--------------|-----------------------|------------------------|
|   |  |                                       | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |        |              |                       |                        |
|   |  |                                       | Обучение по МДК, час.                            |        | Практики     |                       |                        |
|   |  |                                       | всего, часов                                     | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час |                        |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                                       |  |        |              |                       |                        |
| ПК 2.1.-2.8<br>ОК 1-7, 9,10                       | <b>Раздел модуля 1.</b><br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | <b>62</b>                             | 52   | 26     | -            | -                     | 10                     |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3<br>ОК 1-7, 9,10                 | <b>Раздел модуля 2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента   | <b>44</b>                             | 39   | 22     | -            | -                     | 5                      |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4<br>ОК 1-7, 9,10                 | <b>Раздел модуля 3.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента  | <b>24</b>                             | 19   | 3      | -            | -                     | 5                      |

|   |   |            |            |            |            |            |           |
|---|---|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.5<br>ОК 1-7,<br>9,10      | <b>Раздел модуля 4.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,<br>бобовых и макаронных изделий<br>разнообразного ассортимента                         | <b>38</b>  | 33         | 20         | -          | -          | 5         |
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.6<br>ОК 1-7,<br>9,10      | <b>Раздел модуля 5.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд из яиц, творога, сыра, муки<br>разнообразного ассортимента   | <b>23</b>  | 19         | 8          | -          | -          | 4         |
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.5, 2.7<br>ОК 1-7,<br>9,10 | <b>Раздел модуля 6.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд, кулинарных изделий, закусок из<br>рыбы, нерыбного водного сырья<br>разнообразного ассортимента                            | <b>34</b>  | 29         | 15         | -          | -          | 5         |
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.5, 2.8<br>ОК 1-7,<br>9,10 | <b>Раздел модуля 7.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд, кулинарных изделий, закусок из<br>мяса, мясных продуктов, домашней<br>птицы, дичи, кролика разнообразного<br>ассортимента | <b>47</b>  | 41         | 17         | -          | -          | 6         |
| ПК 2.1-<br>2.8                                      | Учебная и производственная практика   | <b>594</b> |            |            | 294        | 300        | -         |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>866</b> | <b>232</b> | <b>111</b> | <b>294</b> | <b>300</b> | <b>40</b> |

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

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   | Объем в часах |
|---|---|---------------|
| 1   | 2   | 3             |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |   | 62            |
| <b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>   |   | 52            |
| <b>Тема 1.1.</b><br><i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>            | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</li> <li>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</li> <li>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ol>   | 5             |
| <b>Тема 1.2.</b><br><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i>           | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</li> <li>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос</li> <li>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</li> </ol> | 16            |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | 9             |
|   | <b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров   | 1             |
|   | <b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов   | 1             |
|   | <b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре  | 1             |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <i><b>Практическое занятие 4.</b></i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов   | 1         |
|  | <i><b>Практическое занятие 5.</b></i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления заправочных супов, супов-пюре.   | 1         |
|  | <i><b>Практическое занятие 6.</b></i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления прозрачных, молочных, сладких, холодных супов .                              | 1         |
|  | <i><b>Практическое занятие 7.</b></i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров                               | 1         |
|  | <i><b>Практическое занятие 8.</b></i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки заправочных супов и супов-пюре                   | 1         |
|  | <i><b>Практическое занятие 9.</b></i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки прозрачных, молочных, сладких, холодных супов . | 1         |
| <i><b>Тема 1.3.</b></i><br><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i> | <i><b>Содержание</b></i>   | <b>16</b> |
|  | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.    |           |
|  | 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос   |           |
|  | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации  |           |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>  | <b>9</b>  |
|   | <b><i>Практическое занятие 10.</i></b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов с мукой   | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 11.</i></b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов без муки  | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 12.</i></b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов с мукой на мясном бульоне  | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 13.</i></b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов с мукой на рыбном бульоне  | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 14.</i></b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов молочных, сметанных, на грибном бульоне                                      | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 15.</i></b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов без муки   | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 16.</i></b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов с мукой на мясном и рыбном бульонах     | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 17.</i></b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов молочных, сметанных, на грибном бульоне | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 18.</i></b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов без муки                                | 1         |
| <b><i>Тема 1.4.</i></b><br><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i> | <b><i>Содержание</i></b>   | <b>15</b> |
|   | 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.  |           |
|   | 2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  |           |
|   | 3.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос  |           |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | 4.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации  |           |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>8</b>  |
|  | <b>Практическое занятие 19.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном виде.   | 1         |
|  | <b>Практическое занятие 20.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.  | 1         |
|  | <b>Практическое занятие 21.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном виде.    | 1         |
|  | <b>Практическое занятие 22.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. | 1         |
|  | <b>Практическое занятие 23.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата  | 1         |
|  | <b>Практическое занятие 24.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации жарочного шкафа   | 1         |
|  | <b>Практическое занятие 25.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрофритюрницы   | 1         |
|  | <b>Практическое занятие 26.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрогрилей   | 1         |
|  | <b>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1</b>   |           |
|  | 1. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Способы тепловой кулинарной обработки продуктов»  |           |
|  | 2.Составление конспекта на тему «Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки»   |           |
|  | 3. Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бульонов, отваров, супов».   |           |
|  | 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления горячих супов (по заданию преподавателя);  |           |
|  | 5.Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих соусов».  |           |
|  | 6.Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий и способы их безопасной эксплуатации»                   | <b>10</b> |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| <p>7.Подготовка сообщений на темы «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и способы их безопасной эксплуатации»; «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из рыбы и способы их безопасной эксплуатации»;</p> <p>8. Составление конспекта на тему «Санитарно-эпидемиологические требования к горячему цеху, тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, реализации готовых горячих блюд.»</p> <p>9.Ответы на контрольные вопросы по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации»</p> <p>10.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд (по заданию преподавателя).</p> |   |           |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>   |   | <b>44</b> |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>   |   | <b>39</b> |
| <b>Тема 2.1.</b><br><i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>   | <b>Содержание</b>   | 3         |
|   | 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров   |           |
|   | 2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров   |           |
|   | 3.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос |           |
| <b>Тема 2.2.</b><br><i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>   | <b>Содержание</b>   | 11        |
|   | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов   |           |
|   | 2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам  |           |
|   | 3.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса  |           |



|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | 4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями   |           |
|   | 5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |           |
|   | <b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>   | <b>6</b>  |
|   | <b><i>Практическое занятие 27.</i></b> Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента  | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 28.</i></b> Составление технологических схем приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента   | 1         |
|   | <b><i>Лабораторная работа 1.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента   | 4         |
| <b><i>Тема 2.3.</i></b><br><i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i> | <b><i>Содержание</i></b>  | <b>13</b> |
|   | 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |
|   | 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.   |           |
|   | 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос   |           |
|   | <b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>  | <b>8</b>  |
|   | <b><i>Практическое занятие 29.</i></b> Составление технологических схем приготовления супов-пюре  | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 30.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления супов-пюре, молочных супов разнообразного ассортимента   |           |
|   | <b><i>Практическое занятие 31.</i></b> Составление технологических карт приготовления молочных супов разнообразного ассортимента  | 1         |
|   | <b><i>Практическое занятие 32.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента   | 1         |
| <b><i>Лабораторная работа 2.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента  | 4   |           |

|  |  |           |          |
|--|--|-----------|----------|
| <b>Тема 2.4.</b><br><i>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</i>   | <b>Содержание</b>  | <b>12</b> |          |
|  | 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.   |           |          |
|  | 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения   |           |          |
|  | 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |           |          |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  |           | <b>8</b> |
|  | <b>Практическое занятие 33.</b> Расчет количества продуктов для приготовления холодных супов   |           | 1        |
|  | <b>Практическое занятие 34.</b> Составление технологических карт приготовления холодных супов  |           | 1        |
|  | <b>Практическое занятие 35.</b> Расчет количества продуктов для приготовления супов региональной кухни   |           | 1        |
| <b>Практическое занятие 36.</b> Составление технологических схем приготовления супов региональной кухни  |  | 1         |          |
| <b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов  |  | 4         |          |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2</b>  |  | <b>5</b>  |          |
| 1. Составление таблицы «Классификация супов»   |  |           |          |
| 2. Решение задач по расчёту количества продуктов для приготовления заправочных супов   |  |           |          |
| 3. Решение задач по расчёту количества продуктов для приготовления супов супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов                  |  |           |          |
| 4. Решение задач по расчёту количества продуктов для приготовления холодных супов, супов региональной кухни  |  |           |          |
| 5. Составление технологических схем приготовления супов (по заданию преподавателя).  |  |           |          |
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>   |  | <b>24</b> |          |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                  |  | <b>19</b> |          |
| <b>Тема 3.1.</b><br><i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>   | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  |          |
|  | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.  |           |          |
| 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства |  |           |          |

|   |   |           |          |
|---|---|-----------|----------|
| <b>Тема 3.2.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>соусов на муке<br>Приготовление<br>отдельных компонентов<br>для соусов и соусных<br>полуфабрикатов | <b>Содержание</b><br>1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам   | <b>10</b> |          |
|   | 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |           |          |
|   | 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.  |           |          |
|   | 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных   |           |          |
|   | 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных  |           |          |
|   | 6.  |           |          |
|   | 7. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства   |           |          |
|   | 8. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами   |           |          |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |           | <b>2</b> |
|   | <b>Практическое занятие 37.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции красных, белых  |           | <b>1</b> |
| <b>Практическое занятие 38.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции молочных, сметанных, на грибном бульоне             | <b>1</b>  |           |          |
| <b>Тема 3.3.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>яично-масляных соусов,<br>соусов на сливках  | <b>Содержание</b><br>1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках  | <b>3</b>  |          |
|   | 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов  |           |          |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b>  |          |
|   | <b>Практическое занятие 39.</b> Расчет количества сырья для приготовления яично-масляных соусов, соусов на сливках  | <b>1</b>  |          |

|   |   |    |
|---|---|----|
| <b>Тема 3.4.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>сладких (десертных),<br>региональных,<br>вегетарианских,<br>диетических соусов   | <b>Содержание</b>   | 4  |
|   | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов<br>2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов   |    |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 3</b><br>1. Составление таблицы «Классификация соусов»<br>2. Решение задач по расчёту количества продуктов для приготовления соусов на муке.<br>3. Составление технологических схем приготовления соусов (по заданию преподавателя).<br>4. Составление конспекта на тему «Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование»<br>5. Подготовка сообщений на тему «Приготовление региональных соусов». |   | 5  |
| <b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>   |   | 38 |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>   |   | 33 |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>горячих блюд и гарниров<br>из овощей и грибов  | <b>Содержание</b>   | 21 |
|   | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов  |    |
|   | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.  |    |
|   | 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |    |
| 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов  |   |    |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |           |
|  | <b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>  | <b>14</b> |
|  | <b>Практическое занятие 40.</b> Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов  | 1         |
|  | <b>Практическое занятие 41.</b> Составление технологических карт приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов   | 1         |
|  | <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов   | 4         |
|  | <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов  | 4         |
|  | <b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов   | 4         |
| <b>Тема 4.2.</b><br><i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</i> | <b>Содержание</b>   | <b>12</b> |
|  | 1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.  |           |
|  | 2.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.  |           |
|  | 3.Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов  |           |
|  | 4.Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.   |           |
|  | 5.Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов  |           |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | 6.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования   |           |
|  | <b><i>В том числе лабораторных занятий</i></b>  | <b>6</b>  |
|  | <b><i>Практическое занятие 42.</i></b> Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий  | 1         |
|  | <b><i>Практическое занятие 43.</i></b> Составление технологических карт приготовления горячих блюд и гарниров из круп   | 1         |
|  | <b><i>Лабораторное занятие 7.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий  | 4         |
| <b><i>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 4</i></b>                                     |   |           |
|  | 1. Решение задач по расчёту количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.<br>2.Составление технологических схем приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов<br>3.Решение задач на расчёт количества крупы, жидкости и соли для приготовления каш различной консистенции (по заданию преподавателя)<br>4.Составление технологических схем приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента (по заданию преподавателя).<br>5.Подготовка сообщений на тему «Технология приготовления блюд из овощей и грибов донской казачьей кухни», «Технология приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий» | 5         |
| <b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b> |   | <b>23</b> |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>    |   | <b>19</b> |
| <b><i>Тема 5.1.</i></b><br><i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</i>                          | <b><i>Содержание</i></b>  |           |
|  | 1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра<br>2.Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.  | 8         |
|  | 3.Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра   |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.   |           |
|  | 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения  |           |
|  | 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения   |           |
|  | 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |           |
|  | <b>В том числе практические занятия</b>  | <b>2</b>  |
|  | <b>Практическое занятие 44.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов   | 1         |
|  | <b>Практическое занятие 45.</b> Составление технологических схем приготовления горячих блюд из яиц и творога   | 1         |
| <b>Тема 5.2.</b><br><i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</i> | <b>Содержание</b>  | <b>11</b> |
|  | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки   |           |
|  | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.  |           |
|  | 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста  |           |
|  | 4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.   |           |
|  | 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования                             |           |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | <b><i>В том числе практических и лабораторных занятий</i></b>   | <b>6</b>  |
|  | <b><i>Практическое занятие 46.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления блюд из муки   | 1         |
|  | <b><i>Практическое занятие 47.</i></b> Составление технологических схем приготовления блюд из муки  | 1         |
|  | <b><i>Лабораторная работа 8.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки  | 4         |
| <b><i>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 5</i></b>   |   |           |
| 1. Решение задач по расчёту количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра.   |   | <b>4</b>  |
| 2. Составление технологических схем приготовления блюд из яиц, творога, сыра (по заданию преподавателя).   |   |           |
| 3. Решение задач на расчёт количества сырья при приготовлении блюд муки.   |   |           |
| 4. Составление технологических схем приготовления блюд из муки (по заданию преподавателя).   |   |           |
| <b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b> |   | <b>34</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                      |   | <b>29</b> |
| <b><i>Тема 6.1.</i></b><br><i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>  | <b><i>Содержание</i></b>  | <b>3</b>  |
|  | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  |           |
|  | 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.  |           |
|  | 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа  |           |
| <b><i>Тема 6.2.</i></b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>   | <b><i>Содержание</i></b>  | <b>26</b> |
|  | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)   |           |
|  | 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. |           |



|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.   |           |
|  | 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  |           |
|  | 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования   |           |
|  | <b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>   | <b>15</b> |
|  | <b><i>Практическое занятие 48.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд отварной и припущенной рыбы   | 1         |
|  | <b><i>Практическое занятие 49.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из жареной и запеченной рыбы  | 1         |
|  | <b><i>Практическое занятие 50.</i></b> Составление технологических схем приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  | 1         |
|  | <b><i>Лабораторная работа 9.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы  | 4         |
|  | <b><i>Лабораторная работа 10.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы  | 4         |
|  | <b><i>Лабораторная работа 11.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья  | 4         |
|  | <p><b><i>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 6</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление таблицы «Классификация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>2. Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы (по заданию преподавателя)</li> <li>3. Решение задач на расчёт количества сырья при приготовлении блюд из нерыбного водного сырья.</li> <li>4. Составление технологических схем приготовления блюд из нерыбного водного сырья (по заданию преподавателя)</li> <li>5. Подготовка сообщений на тему «Технология приготовления блюд из рыбы донской казачьей кухни».</li> </ol> | <b>5</b>  |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| <b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b> |   | <b>47</b> |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>  |   | <b>41</b> |
| <b>Тема 7.1.</b><br><i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>  | <b>Содержание</b>   | 3         |
|  | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика   |           |
|  | 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями   |           |
|  | 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа  |           |
| <b>Тема 7.2.</b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i>  | <b>Содержание</b>   | 23        |
|  | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)   |           |
|  | 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания    |           |
|  | 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. |           |
|  | 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  |           |
|  | 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования   |           |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>  | 11        |
| <b>Практическое занятие 51.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде                            | 1   |           |

|  |  |    |
|--|--|----|
|  | <b>Практическое занятие 52.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде   | 1  |
|  | <b>Практическое занятие 53.</b> Составление технологических схем приготовления горячих блюд из мяса  | 1  |
|  | <b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде  | 4  |
|  | <b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде  | 4  |
| <b>Тема 7.3.</b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>                     | <b>Содержание</b>  | 15 |
|  | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)   |    |
|  | 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания    |    |
|  | 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. |    |
|  | 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  |    |
|  | 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования  |    |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | 6  |
|  | <b>Практическое занятие 54.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика  | 1  |
| <b>Практическое занятие 55.</b> Составление технологических карт приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 1  |    |
| <b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика              | 4  |    |

|   |            |
|---|------------|
| <p><b>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 7</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление таблицы «Классификация горячих блюд из мяса».</li> <li>2. Решение задач на расчёт количества сырья при приготовлении блюд из мяса.</li> <li>3. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса, мясных продуктов</li> <li>4. Составление конспекта на тему «Блюда из мяса диких животных».</li> <li>5. Решение задач по расчёту сырья для приготовления блюд, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</li> <li>6. Подготовка компьютерных презентаций по темам:<br/>«Приготовление блюд из мяса»,<br/>«Приготовление блюд из домашней птицы и дичи».</li> </ol>  | <b>6</b>   |
| <p>Промежуточная аттестация по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок проводится в форме <b>экзамена</b></p>   |            |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.02</b><br/><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> </ol> | <b>294</b> |

|  |                   |
|--|-------------------|
| <p>11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |                   |
| <p>Промежуточная аттестация по УП.02 проводится в форме <b>дифференцированного зачёта</b></p>  |                   |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b></p> <p><b>Виды работ :</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>  | <p><b>300</b></p> |

|   |            |
|---|------------|
| <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |            |
| Промежуточная аттестация по ПП.02 проводится в форме <b>дифференцированного зачёта</b>  |            |
| <b>Всего</b>  | <b>866</b> |
| Промежуточная аттестация по ПМ.02 проводится в форме <b>экзамена (квалификационного)</b>  |            |

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

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные оборудованием базы практики:

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);



Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

## **2.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2020.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2020.- 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2020.- 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2020.- 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2020.- 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2020. – 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2020.- 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.
11. Андонова Н.И., Качурина Т.А Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020-256с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.
14. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
16. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
17. Королёв А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2ч Ч.1 - М.: Изд. центр «Академия», 2018 г. 256с
18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2ч Ч.2 – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
19. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

20.Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

21.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.

22.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 282 с.

23.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 512 с.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

### 3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

### 3.2.3. Дополнительные источники:

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.

#### 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><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе;</li> <li>-устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-карточек-заданий;</li> <li>-письменных заданий.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК МДК.02.01;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> |  |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий ;</li> <li>- лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе;</li> <li>- устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,</p> | <p>(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ</li> </ul> | <p>-карточек-заданий;<br/>-письменных заданий.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на экзамене по МДК.02.02;<br/>-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;<br/>-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
|--|---|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>нормативам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> |  |
|---|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>  |   |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;</li> <li>- практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;</li> <li>- практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>–</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>  |



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>   | <p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>   |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;</li> <li>- практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;</li> <li>- практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>наблюдение и оценка выполнения:</p>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;</li> <li>-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;<br/>-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;<br/>-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>   |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических занятий и лабораторных работ;<br/>- заданий по учебной и производственной практике;<br/>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;<br/>-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;<br/>-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>   |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>         Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;</li> <li>- практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02;</li> <li>- практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |