

**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
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2026

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «31 августа» 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

Е.Е.Гончарова
«1 сентября» 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом примерной программы 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), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088).

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

Разработчики:

Сафронова Эльвира Васильевна - преподаватель первой категории

Колотухина Ирина Евгеньевна - мастер производственного обучения

высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36

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 основной вид 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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	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:

Иметь практическ ий опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подго- товки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
-------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 498 часов

в том числе в форме практической подготовки – 339 часов

Из них на освоение МДК – 318 час

в том числе самостоятельная работа - 10 часов

практики, в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузок, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
				Обучение по МДК, час.			Практики	
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная
					лабораторные работы и практические занятия	Самостоятельная работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК01-07, 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	150	75	150	75	5	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК01-07, 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	37	22	37	22	-	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК01-07, 09	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	17	2	17	2	2	-	-

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК01-07, 09	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнооб- разного ассортимента	33	20	33	20	1	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК01-07, 09	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	19	8	19	8	-	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК01-07, 09	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	27	15	27	15	1	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК01-07, 09	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	35	17	35	17	1	-	-
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	180	180				72	108
	Всего:	498	339	318	159	10	72	108

*

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
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		150
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		150
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	30
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	В том числе:	5
	Практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»	1
	Практическое занятие 2. Составление таблицы «Способы тепловой обработки продуктов. Варка и ее разновидности»	1
	Практическое занятие 3. Составление таблицы «Способы тепловой обработки продуктов. Жарка и её разновидности»	1
	Практическое занятие 4. Составление таблицы «Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки»	1
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Составление конспекта на тему «Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки»	1

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	
	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.	50
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе:	32
	Практических занятий и лабораторных работ	31
	Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров	1
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов	1
	Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре	1
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов	1
	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления заправочных супов	1
	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления супов-пюре.	1
	Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления прозрачных супов .	1
	Практическое занятие 12. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления молочных супов .	1
	Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сладких супов .	1
	Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных супов .	1
	Практическое занятие 15. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров	1

Практическое занятие 16. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки заправочных супов	1
Практическое занятие 17. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов-пюре	1
Практическое занятие 18. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки прозрачных супов	1
Практическое занятие 19. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки молочных супов	1
Практическое занятие 20. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки сладких супов	1
Практическое занятие 21. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки холодных супов .	1
Практическое занятие 22. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации пищеварочных котлов электрических	1
Практическое занятие 23. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации устройства варочного электрического УЭВ-40	1
Практическое занятие 24. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации плиты электрической ПЭСМ	1
Практическое занятие 25. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации плиты электрической индукционной	1
Практическое занятие 26. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования	1
Практическое занятие 27. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для приготовления бульонов, отваров, супов	1
Практическое занятие 28. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации мармита электрического для первых блюд	1
Практическое занятие 29. Составление таблицы «Упаковочные материалы упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос»	1

	<i>Практическое занятие 30.</i> Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания».	1
	<i>Практическое занятие 31.</i> Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов».	1
	<i>Практическое занятие 32.</i> Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов».	1
	<i>Практическое занятие 33.</i> Составление таблицы «Виды дезинфицирующих и моющих средств на предприятиях общественного питания».	1
	<i>Практическое занятие 34.</i> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования горячего цеха	1
	<i>Практическое занятие 35.</i> Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования горячего цеха	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1. Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бульонов, отваров, супов».	1
	Содержание	24
	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	
	<i>В том числе:</i>	18
	<i>Практических занятий и лабораторных работ</i>	17
	<i>Практическое занятие 36.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для приготовления горячих соусов	1
	<i>Практическое занятие 37.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов с мукой	1
	<i>Практическое занятие 38.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов без муки	1

	Практическое занятие 39. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов с мукой на мясном бульоне	1
	Практическое занятие 40. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов с мукой на рыбном бульоне	1
	Практическое занятие 41. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов молочных	1
	Практическое занятие 42. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов сметанных	1
	Практическое занятие 43. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов на грибном бульоне	1
	Практическое занятие 44. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов без муки	1
	Практическое занятие 45. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов с мукой на мясном бульоне	1
	Практическое занятие 46. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов с мукой на рыбном бульоне	1
	Практическое занятие 47. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов молочных	1

	Практическое занятие 48. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов сметанных	1
	Практическое занятие 49. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов на грибном бульоне	1
	Практическое занятие 50. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов без муки	1
	Практическое занятие 51. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов».	1
	Практическое занятие 52. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации горячих соусов».	1
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих соусов».	1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	
	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.	46
	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	
	В том числе:	25
	Практических занятий и лабораторных работ	23

Практическое занятие 53. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.	1
Практическое занятие 54. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.	1
Практическое занятие 55. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном виде.	1
Практическое занятие 56. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном виде.	1
Практическое занятие 57. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.	1
Практическое занятие 58. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.	1
Практическое занятие 59. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном виде.	1
Практическое занятие 60. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном виде.	1
Практическое занятие 61. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации сковороды электрической СЭСМ	1
Практическое занятие 62. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации пароконвектомата	1
Практическое занятие 63. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов	1
Практическое занятие 64 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации жарочного шкафа	1
Практическое занятие 65. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрофритюрницы	1
Практическое занятие 66. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрогрилей	1
Практическое занятие 67. Тренинг по отработке безопасной эксплуатации вращающейся жаровни электрической.	
Практическое занятие 68. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации СВЧ-шкафа (микроволновой печи)	1

	Практическое занятие 69. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации кипятильников электрических КНЭ	1
	Практическое занятие 70. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1
	Практическое занятие 71. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов холодильных	1
	Практическое занятие 72. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1
	Практическое занятие 73. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации мармита электрического для вторых блюд	1
	Практическое занятие 74. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».	1
	Практическое занятие 75. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к, процессу хранения и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	1.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»	1
	2.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд	1
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		37
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		37
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	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	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	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	
	В том числе:	6
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 76. Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента	1
	Практическое занятие 77. Составление технологических схем приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента	1
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов	Содержание	12
	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	

разнообразного ассортимента	и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	В том числе:	8
	Практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 78. Составление технологических схем приготовления супов-пюре	1
	Практическое занятие 79. Расчет количества продуктов для приготовления супов-пюре, молочных супов разнообразного ассортимента	1
	Практическое занятие 80. Составление технологических карт приготовления молочных супов разнообразного ассортимента	1
	Практическое занятие 81. Расчет количества продуктов для приготовления сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	11
	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	
	В том числе:	8
	Практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 82. Расчет количества продуктов для приготовления холодных супов	1
	Практическое занятие 83. Составление технологических карт приготовления холодных супов	1
	Практическое занятие 84. Расчет количества продуктов для приготовления супов региональной кухни	1
	Практическое занятие 85. Составление технологических схем приготовления супов региональной кухни	1
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		17
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		17
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов	

питании горячих соусов	для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	3.	
	Содержание	
	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	9
	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	
	В том числе:	2
	Практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 86. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции красных, белых	1
	Практическое занятие 87 Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции молочных, сметанных, на грибном бульоне	1
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся:	

	1.Составление технологических схем приготовления соусов	1
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	4
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся:	
	1.Подготовка сообщений на тему «Приготовление региональных соусов».	1
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		33
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		33
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	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	
	В том числе:	15
	Практических занятий и лабораторных работ	14

	Практическое занятие 88. Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1
	Практическое занятие 89. Составление технологических карт приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов	4
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Составление технологических схем приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	12
	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	
	В том числе:	6
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 90. Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1
	Практическое занятие 91. Составление технологических карт приготовления горячих блюд и гарниров из круп	1
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		19
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		19
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	8
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	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.	
	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	

	В том числе:	2
	Практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 92. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	1
	Практическое занятие 93. Составление технологических схем приготовления горячих блюд из яиц и творога	1
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	11
	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	
	В том числе:	6
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 94. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из муки	1
	Практическое занятие 95. Составление технологических схем приготовления блюд из муки	1
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		27
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		27
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из	Содержание	3
	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,	

рыбы и нерыбного водного сырья	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	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	
	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	
	В том числе:	16
	Практических занятий и лабораторных работ	15
	Практическое занятие 96. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд отварной и припущенной рыбы	1
	Практическое занятие 97. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из жареной и запеченной рыбы	1
	Практическое занятие 98. Составление технологических схем приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1

25

	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.2.Подготовка сообщений на тему «Технология приготовления блюд из рыбы донской казачьей кухни».	1
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		35
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		35
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	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	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	21
	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	
	В том числе:	12
	Практических занятий и лабораторных работ	11
	Практическое занятие 99. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1
	Практическое занятие 100. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде	1
	Практическое занятие 101. Составление технологических схем приготовления горячих блюд из мяса	1
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4
	Самостоятельная работа обучающихся	1
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1. Составление конспекта на тему «Блюда из мяса диких животных».	1
	Содержание	12
	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	
	В том числе:	6
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 102. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1
	Практическое занятие 103. Составление технологических карт приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов		72

приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ : 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	108

(заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	498
Промежуточная аттестация 24 часа, в т.ч. по:	24
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 экзамена (комплексного)	6
УП.01 и ПП.02 проводится в форме дифференцированного зачёта (комплексного)	-
ПМ.01 проводится в форме экзамена (квалификационного)	18
Всего 522 часа	

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.

3.2. 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. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 400 с.
2. 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», 2023-256с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 160 с.
5. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования . — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 240 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. - М.: Академия, 2023. — 336 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования . — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 256 с.

- 8.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», 2023 г.256с
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования : в 2ч Ч.2 – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.
- 10.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.: Издательский центр «Академия», 2023. – 160 с.
- 11.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. : Издательский центр «Академия», 2023. – 128 с.
- 12.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 128 с.
- 12.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 282 с.
- 14.Потапова И.И. Калькуляция и учет– Москва, Издательский центр «Академия», 2023г.
- 15.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 512 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование» <https://profspo.ru/>
2. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>
- 3.Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-34-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
4. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

3.2.3.Дополнительные источники:

- 1.CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.
- 2.ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
- 3.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
- 4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 48 с.
- 5.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.
- 6.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
П К 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; -устного опроса; -тестирования; -карточек-заданий; -письменных заданий. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК МДК.02.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий ; -лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; -устного опроса; -тестирования;.

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,	(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ	-карточек-заданий; -письменных заданий. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.02.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	--

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	нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре	
---	--	--

	– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	4. точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; 5. адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 6. оптимальность определения этапов решения задачи; 7. адекватность определения потребности в информации; 8. эффективность поиска; 9. адекватность определения источников нужных ресурсов; 10. разработка детального плана действий; 11. правильность оценки рисков на каждом шагу; 12. точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	13. оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 14. адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 15. точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; 16. адекватность интерпретации полученной информации	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:

	в контексте профессиональной деятельности; 17. адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	18. актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 19. точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	20.эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 21.оптимальность планирования профессиональной деятельность	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.02; МДК.02.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	22.грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; 23.толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02;

		-практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	24.понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,	25.точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	26.эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	- заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	27.адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); 28.адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 29.точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); 30.правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.02.01; МДК.02.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.02; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам