

Департамент образования и науки Костромской области ОГБПОУ «Буйский  
техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора ОГБПОУ  
«БТЖТ Костромской области»  
№ 404 от «30» 08 2019 года

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»

Одобрено на  
педагогическом совете  
Протокол № 1  
от «30» августа 2019 г.

Буй, 201 9

Согласовано

Зам. директора по УПР

 О.В. Сырцева

Методист техникума

 М. В. Кушнир

Рассмотрено

на заседании ПЦК

обще профессиональных

дисциплин

Протокол № 1

от « 30 » августа 20 19 г.

Председатель цикловой комиссии

 В.С.Габидулина

Составитель(автор): мастер п.о.

Лебедев С.Ю. 

Рабочая программа  
разработана в соответствии с  
Приказом Минобрнауки России от 9  
декабря 2016 г. N 1569 "Об  
утверждении федерального  
государственного образовательного  
стандарта среднего  
профессионального образования по  
профессии 43.01.09. «Повар,  
кондитер» (Зарегистрировано в  
Минюсте России 22 декабря 2016 г. N  
44898)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

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

### **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                                                                |
| ОК.07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.     | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                               |
| ОК 10.     | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                   |
| ОК 11.     | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                                |

#### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>                                                                                                                                      |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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:**

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Практический опыт</i> | <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <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;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <i>Умения</i>            | <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> |
| <i>Знания</i>            | <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 – 628 ч.

Из них на освоение МДК – 232 ч.

В том числе на самостоятельную работу-46ч

На практики: учебную 144 ч. и производственную – 252 ч.

**. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

| Коды<br>професси<br>ональных<br>общих<br>компетен<br>ций       | Наименования разделов профессионального<br>модуля                                                                                                                      | Объем<br>образова<br>тельной<br>программ<br>ы, час. | Объем образовательной программы, час             |        |              |                         | Самостоятель<br>ная работа |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------|--------------|-------------------------|----------------------------|
|                                                                |                                                                                                                                                                        |                                                     | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |        |              |                         |                            |
|                                                                |                                                                                                                                                                        |                                                     | Обучение по МДК, час.                            |        | Практики     |                         |                            |
|                                                                |                                                                                                                                                                        |                                                     | всего,<br>часов                                  | в т.ч. | Учебная, час | Производственная<br>час |                            |
| лабораторны<br>е работы и<br>практические<br>занятия,<br>часов |                                                                                                                                                                        |                                                     |                                                  |        |              |                         |                            |
| ПК 2.1.-<br>2.8<br>ОК 1-7,<br>9,10                             | Раздел модуля 1.<br>Организация процессов приготовления и<br>подготовки к реализации горячих блюд,<br>кулинарных изделий, закусок разнообразного<br>ассортимента       | 36                                                  | 29                                               | 18     | -            | -                       | 7                          |
| ПК 2.1.,<br>2.2, 2.3<br>ОК 1-7,<br>9,10                        | Раздел модуля 2.<br>Приготовление и подготовка к реализации<br>горячих супов разнообразного ассортимента                                                               | 24                                                  | 19                                               | 12     | -            | -                       | 5                          |
| ПК 2.1.,<br>2.2, 2.4<br>ОК 1-7,<br>9,10                        | Раздел модуля 3.<br>Приготовление и подготовка к реализации<br>горячих соусов разнообразного ассортимента                                                              | 12                                                  | 10                                               | 6      | -            | -                       | 2                          |
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.5<br>ОК 1-7,<br>9,10                 | Раздел модуля 4.<br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,<br>бобовых и макаронных изделий<br>разнообразного ассортимента | 24                                                  | 19                                               | 12     | -            | -                       | 5                          |
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.6<br>ОК 1-7,<br>9,10                 | Раздел модуля 5.<br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд из яиц, творога, сыра, муки<br>разнообразного ассортимента                                         | 12                                                  | 10                                               | 6      | -            | -                       | 2                          |
| ПК 2.1,                                                        | Раздел модуля 6.                                                                                                                                                       | 54                                                  | 44                                               | 30     | -            | -                       | 10                         |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                    |            |            |            |            |            |           |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| 2.2, 2.4,<br>2.5, 2.7<br>ОК 1-7,<br>9,10            | Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,<br>нерыбного водного сырья разнообразного<br>ассортимента                                                    |            |            |            |            |            |           |
| 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 мяса,<br>мясных продуктов, домашней птицы, дичи,<br>кролика разнообразного ассортимента | 70         | 55         | 30         | -          | -          | 15        |
| ПК 2.1-<br>2.8                                      | Учебная и производственная практика                                                                                                                                                                | 396        |            |            | 144        | 252        | -         |
|                                                     | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                      | <b>628</b> | <b>186</b> | <b>116</b> | <b>144</b> | <b>252</b> | <b>46</b> |



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

| <b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>                                                            | <b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Объем в часах</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                                                    | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>3</b>             |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>36</b>            |
| <b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>29</b>            |
| <b>Тема 1.1.</b><br><i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>3</b>             |
|                                                                                                                                                             | 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1                    |
|                                                                                                                                                             | 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1                    |
|                                                                                                                                                             | 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1                    |
| <b>Тема 1.2.</b><br><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i>           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>             |
|                                                                                                                                                             | 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.<br>Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | 1                    |
|                                                                                                                                                             | 2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                                                                                                | 1                    |
|                                                                                                                                                             | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>5</b>             |
|                                                                                                                                                             | <b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                    |
|                                                                                                                                                             | <b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления бульонов, различных групп супов.                                                                                                                                                                                                                     | 1                    |

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                         | <b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.                                                                                                                                                                                                                                        | 1        |
|                                                                                                                                         | <b>Практическое занятие 4.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря в процессе варки бульонов, отваров, супов                                                                                                                                                                                                                                  | 1        |
|                                                                                                                                         | <b>Практическое занятие 5</b> Безопасная эксплуатация инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов                                                                                                                                                                                                                                                                | 1        |
| <b>Тема 1.3.</b><br><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</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.<br>Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос | 1        |
|                                                                                                                                         | 2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                                                                                                | 1        |
|                                                                                                                                         | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>5</b> |
|                                                                                                                                         | <b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1        |
|                                                                                                                                         | <b>Практическое занятие 7.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря по приготовлению горячих соусов                                                                                                                                                                                                                              | 1        |
|                                                                                                                                         | <b>Практическое занятие 8.</b> Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды по приготовлению горячих соусов                                                                                                                                                                                                                                                           | 1        |
|                                                                                                                                         | <b>Практическое занятие 9.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря в процессе приготовления горячих соусов                                                                                                                                                                                                                                    | 1        |
|                                                                                                                                         | <b>Практическое занятие 10.</b> Безопасная эксплуатация инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов.                                                                                                                                                                                                                                                               | 1        |
| <b>Тема 1.4.</b><br><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд,</i>  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b> |
|                                                                                                                                         | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.                                                                                                                                                                                          | 1        |
|                                                                                                                                         | 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.                                                                                                                                                                                                       | 1        |

|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                            |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                  | 3.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос                                      | 1        |
|                                                                                                                                                                                                              | 4.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации                                                     | 1        |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                               | <b>8</b> |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие 11.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном виде.                                                                    | 1        |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие 12.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.                                                                 | 1        |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие 13.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном виде.    | 1        |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие 14.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде. | 1        |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие 15.</b> Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном виде                                  | 1        |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие 16.</b> Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.                              | 1        |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие 17.</b> Безопасная эксплуатация теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа.                                                                                                         | 1        |
| <b>Практическое занятие 18.</b> Безопасная эксплуатация теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей                                                                                             | 1                                                                                                                                                                                                                          |          |
| <b>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1</b>                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                            | 7        |
| 1 Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы по организации и техническому оснащению работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, соусов |                                                                                                                                                                                                                            |          |
| 2 .Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                            |          |
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                                      |                                                                                                                                                                                                                            |          |
| 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.           |                                                                                                                                                                                                                            |          |
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.                                         |                                                                                                                                                                                                                            |          |
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                            |          |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                            |          |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>24</b> |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>19</b> |
| <b>Тема 2.1.</b><br><i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |
|                                                                                                                           | 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров<br>Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1         |
|                                                                                                                           | 2. 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                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1         |
| <b>Тема 2.2.</b><br><i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |
|                                                                                                                           | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов<br>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<br>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 | 1         |
|                                                                                                                           | 2. 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<br>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                                                                                                                                                        | 1         |
|                                                                                                                           | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>  |
|                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>  |
|                                                                                                                           | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1         |
|                                                                                                                           | 2. Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |

|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                                              | 3.Оформление заправочных супов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1        |
|                                                                                                                                                                              | 4. Отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1        |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>супов-пюре, молочных,<br>сладких,<br>диетических,<br>вегетарианских супов<br>разнообразного<br>ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</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. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                           | 1        |
|                                                                                                                                                                              | 2. 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                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1        |
|                                                                                                                                                                              | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b> |
|                                                                                                                                                                              | <b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b> |
|                                                                                                                                                                              | 1.Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования .посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1        |
|                                                                                                                                                                              | 2.Приготовление супов-пюре разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1        |
|                                                                                                                                                                              | 3.Оформление супов-пюре разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1        |
|                                                                                                                                                                              | 4.Отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1        |
|                                                                                                                                                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>1</b> |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>холодных супов, супов<br>региональной кухни                                                                 | Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения<br>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 | 1        |
|                                                                                                                                                                              | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b> |
|                                                                                                                                                                              | <b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b> |
|                                                                                                                                                                              | 1.Подготовка рабочего места, инвентаря ,оборудования посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1        |
|                                                                                                                                                                              | 2.Приготовление холодных супов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1        |
|                                                                                                                                                                              | 3.Оформление холодных супов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1        |
|                                                                                                                                                                              | 4.Отпуск холодных супов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1        |
|                                                                                                                                                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>1</b> |

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 2.</b>                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |
| 1.                                                                                                                                                                 | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5         |
| 2.                                                                                                                                                                 | Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |
| 3.                                                                                                                                                                 | Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента (суп картофельный с фрикадельками, суп молочный с крупой, суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из птицы, суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
| 4.                                                                                                                                                                 | Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |
| 5.                                                                                                                                                                 | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>12</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>10</b> |
| <b>Тема 3.1.</b><br><i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>                                                                           | <b>Содержание</b><br>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.<br>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1         |
| <b>Тема 3.2.</b><br><i>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</i><br><i>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</i> | <b>Содержание</b><br>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<br>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<br>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | 1         |
| <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>5</b>  |
| <b>Практическое занятие 19.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1         |
| <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление соуса красного основного и его производных.                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1         |
| <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление соуса белого основного и его производных.                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1         |
| <b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1         |
| <b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление соусов на основе концентратов промышленного производства.                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1         |
| <b>Тема 3.4.</b>                                                                                                                                                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>1</b>  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках<br>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов                                                                                                                                                                                                                                 | 1         |
| <b>Тема 3.5.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких соусов<br>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов                                                                                                                                                                                     | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>1</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках, сладких соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1         |
| <b>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 3</b><br>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций на тему: «Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих соусов»<br>2. Составление технологических схем приготовления региональных соусов. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых соусов. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2         |
| <b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий 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 4.1.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов<br>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.                                                                                       | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2. 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 | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1         |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                  | посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 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>10</b> |
|                                                                                                                                  | <b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |
|                                                                                                                                  | 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1         |
|                                                                                                                                  | 2. Оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1         |
|                                                                                                                                  | <b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>  |
|                                                                                                                                  | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1         |
|                                                                                                                                  | 2. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |
|                                                                                                                                  | 3. Оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1         |
|                                                                                                                                  | 4. Отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1         |
|                                                                                                                                  | <b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4</b>  |
|                                                                                                                                  | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1         |
|                                                                                                                                  | 2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1         |
|                                                                                                                                  | 3. Оформление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |
|                                                                                                                                  | 4. Отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1         |
| <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>3</b>  |
|                                                                                                                                  | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 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. | 1         |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>2. 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</p> <p>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>3. 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</p> <p>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</p> | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <i>В том числе лабораторных занятий</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <i>Лабораторное занятие 12.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |
| <i>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 4</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5         |
| 1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Оформление технологических карт на горячие блюда и гарниры из круп и бобовых и макаронных изделий с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
| 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
| 3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
| 4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
| 5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
| <b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>12</b> |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>10</b> |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>блюд из яиц, творога,<br>сыра                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |
|                                                                                                                           | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра<br>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.<br>Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1         |
|                                                                                                                           | 2. 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.<br>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения<br>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения<br>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 | 1         |
|                                                                                                                           | <b>В том числе практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>  |
|                                                                                                                           | <b>Практическое занятие 20.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  |
|                                                                                                                           | 1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1         |
|                                                                                                                           | 2. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1         |
| <b>Тема 5.2.</b>                                                                                                          | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки<br>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.<br>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста                                                                                             | 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.<br>Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.<br>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 | 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | В том числе практических и лабораторных занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1.Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2.Приготовление горячих блюд из яиц, творога, муки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3.Оформление горячих блюд из яиц, творога, муки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4.Отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1  |
| Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2  |
| 1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.<br>2. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых блюд по темам раздела |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
| Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 54 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 44 |
| Тема 6.1.<br>Классификация, ассортимент блюд из                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1  |

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>рыбы и нерыбного водного сырья</i>                                                                     | 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. | 1         |
|                                                                                                           | 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа                                                                                                                                                                               | 1         |
| <b>Тема 6.2.</b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>11</b> |
|                                                                                                           | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.                                                                                                                                                  | 1         |
|                                                                                                           | 2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)                                                                                           | 1         |
|                                                                                                           | 3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).                                                                                                                                        | 1         |
|                                                                                                           | 4. Органолептические способы определения степени готовности.                                                                                                                                                                                                                       | 1         |
|                                                                                                           | 5. 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.                                                                           | 1         |
|                                                                                                           | 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.                                                                                                | 1         |
|                                                                                                           | 7. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.                                                                                                                                                                          | 1         |
|                                                                                                           | 8. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.                                                                                                                                                                      | 1         |
|                                                                                                           | 9. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.                                                                                                                                                                                                                        | 1         |
|                                                                                                           | 10. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.                                                                                                                                                           | 1         |
|                                                                                                           | 11. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования                                                                                                                                                                                                                   | 1         |
|                                                                                                           | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                       | <b>30</b> |
|                                                                                                           | <b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>  |
|                                                                                                           | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования посуды                                                                                                                                                                                                                       | 1         |
|                                                                                                           | 2. Приготовление блюд из отварной рыбы.                                                                                                                                                                                                                                            | 1         |
|                                                                                                           | 3. Оформление блюд из отварной рыбы.                                                                                                                                                                                                                                               | 1         |

|  |                                                                                                                      |          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  | 4. Отпуск блюд из отварной рыбы.                                                                                     | 1        |
|  | <b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы.                          | <b>4</b> |
|  | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                        | 1        |
|  | 2. Приготовление блюд из припущенной рыбы.                                                                           | 1        |
|  | 3. Оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы.                                                                     | 1        |
|  | 4. Отпуск блюд из припущенной рыбы.                                                                                  | 1        |
|  | <b>Лабораторная работа 16</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы.                               | <b>4</b> |
|  | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                        | 1        |
|  | 2. Приготовление блюд из тушеной рыбы                                                                                | 1        |
|  | 3. Оформление блюд из тушеной рыбы                                                                                   | 1        |
|  | 4. Отпуск блюд из тушеной рыбы                                                                                       | 1        |
|  | <b>Лабораторная работа 17</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы                                | <b>4</b> |
|  | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                        | 1        |
|  | 2. Приготовление блюд из жареной, рыбы                                                                               | 1        |
|  | 3. Оформление блюд из жареной рыбы                                                                                   | 1        |
|  | 4. Отпуск блюд из жареной рыбы                                                                                       | 1        |
|  | <b>Лабораторная работа 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы                            | <b>4</b> |
|  | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                        | 1        |
|  | 2. Приготовление блюд из запеченной рыбы                                                                             | 1        |
|  | 3. Оформление блюд из запеченной рыбы                                                                                | 1        |
|  | 4. Отпуск блюд из запеченной рыбы                                                                                    | 1        |
|  | <b>Лабораторная работа 19.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья                    | <b>4</b> |
|  | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                        | 1        |
|  | 2. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья                                                                     | 1        |
|  | 3. Оформление блюд из нерыбного водного сырья                                                                        | 1        |
|  | 4. Отпуск блюд из нерыбного водного сырья                                                                            | 1        |
|  | <b>Лабораторная работа 20.</b> Приготовление, оформление и отпуск диетических блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря | <b>6</b> |
|  | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                        | 1        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2.Приготовление диетических блюд из рыбы.                                                                                                                                                                                       | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3.Оформление диетических блюд из рыбы                                                                                                                                                                                           | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4.Отпуск диетических блюд из рыбы                                                                                                                                                                                               | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5. Приготовление диетических блюд из нерыбных продуктов моря                                                                                                                                                                    | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6.Оформление и отпуск диетических блюд из нерыбных продуктов моря                                                                                                                                                               | 1         |
| <b>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 6</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                 | <b>10</b> |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| 7. Анализ производственных ситуаций по темам раздела                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| 8. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| 10. Оформление технологических карт по темам раздела.                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| <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>70</b> |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                 | <b>55</b> |
| <b>Тема 7.1.</b><br><i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>                                                                                                                                                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>3</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                                                                                         | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 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 | 1         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа                                                                                                                            | 1         |
| <b>Тема 7.2.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>12</b> |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                          |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i> | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.                                                                | 1         |
|                                                                               | 2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | 1         |
|                                                                               | 3. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).                                                      | 1         |
|                                                                               | 4. Органолептические способы определения степени готовности.                                                                                                                             | 1         |
|                                                                               | 5. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.                                                                                                  | 1         |
|                                                                               | 6. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания                                                                               | 1         |
|                                                                               | 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.              | 1         |
|                                                                               | 8. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.                                                                                | 1         |
|                                                                               | 9. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.                                                                            | 1         |
|                                                                               | 10. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.                                                                                                                                     | 1         |
|                                                                               | 11. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.                                                                 | 1         |
|                                                                               | 12. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования                                                                                                                         | 1         |
|                                                                               | <b><i>В том числе практических и лабораторных занятий</i></b>                                                                                                                            | <b>20</b> |
|                                                                               | <b><i>Лабораторное занятие 21.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде                                                         | <b>4</b>  |
|                                                                               | 1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                                                                                            | 1         |
|                                                                               | 2. Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде                                                                                                                  | 1         |
|                                                                               | 3. Оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде                                                                                                                     | 1         |
|                                                                               | 4. Отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде                                                                                                                         | 1         |
|                                                                               | <b><i>Лабораторное занятие 22.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде                                                      | <b>4</b>  |
|                                                                               | 1. Подготовка рабочего мест, инвентаря, оборудования, посуды                                                                                                                             | 1         |
|                                                                               | 2. Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде                                                                                                               | 1         |
|                                                                               | 3. Оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде                                                                                                                  | 1         |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                          | 4.Отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде                                                                                                                                   | 1         |
|                                                                                                          | <b>Лабораторное занятие 23.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде                                                                             | <b>4</b>  |
|                                                                                                          | 1.Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                                                                                                         | 1         |
|                                                                                                          | 2.Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде                                                                                                                                | 1         |
|                                                                                                          | 3.Оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде                                                                                                                                   | 1         |
|                                                                                                          | 4.Отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде                                                                                                                                       | 1         |
|                                                                                                          | <b>Лабораторное занятие 24.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде                                                                             | <b>4</b>  |
|                                                                                                          | 1.Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                                                                                                         | 1         |
|                                                                                                          | 2.Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде                                                                                                                                | 1         |
|                                                                                                          | 3.Оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде                                                                                                                                   | 1         |
|                                                                                                          | 4.Отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде                                                                                                                                       | 1         |
|                                                                                                          | <b>Лабораторное занятие 25</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде                                                          | <b>4</b>  |
|                                                                                                          | 1.Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования .посуды                                                                                                                                         | 1         |
|                                                                                                          | 2.Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде                                                                                                            | 1         |
|                                                                                                          | 3.Оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде                                                                                                               | 1         |
|                                                                                                          | 4.Отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде                                                                                                                   | 1         |
| <b>Тема 7.3.</b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                    | <b>10</b> |
|                                                                                                          | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.                                                                     | 1         |
|                                                                                                          | 2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)             | 1         |
|                                                                                                          | 3. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. | 1         |
|                                                                                                          | 4. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.                                                                                                              | 1         |
|                                                                                                          | 5. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания                                                                                           | 1         |
|                                                                                                          | 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.                   | 1         |



|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                 |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                    | 7. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.                                                                       | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 8. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.                                                                   | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 9. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 10. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования                                                                                                                | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>                                                                                                                          | <b>10</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Лабораторное занятие 26.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.                                                                              | <b>4</b>  |
|                                                                                                                                                                                                    | 1.Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования посуды                                                                                                                     | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 2.Приготовление горячих блюд из домашней птицы.                                                                                                                                 | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 3.Оформление горячих блюд из домашней птицы.                                                                                                                                    | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 4.Отпуск горячих блюд из домашней птицы.                                                                                                                                        | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Лабораторное занятие 27</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи, кролика                                                                                 | <b>4</b>  |
|                                                                                                                                                                                                    | 1.Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды                                                                                                                    | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 2.Приготовление горячих блюд из дичи, кролика                                                                                                                                   | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 3 Оформление горячих блюд из дичи, кролика                                                                                                                                      | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 4 Отпуск горячих блюд из дичи, кролика                                                                                                                                          | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Лабораторное занятие 28</b> Приготовление, оформление и отпуск диетических горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.                                                    | <b>2</b>  |
|                                                                                                                                                                                                    | 1.Приготовление диетических горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.                                                                                                      | 1         |
|                                                                                                                                                                                                    | 2.Оформление и отпуск диетических горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.                                                                                                | 1         |
| <b>Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 7</b>                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 | <b>15</b> |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по классификации, ассортименту блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика).         |                                                                                                                                                                                 |           |
| 2. Работа с нормативной документацией.                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                 |           |
| 3. Работа с технологической документацией, справочной литературой.                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 |           |
| 4. Подготовка к лабораторным работам по приготовлению и подготовке к реализации блюд из мяса, мясных продуктов                                                                                     |                                                                                                                                                                                 |           |
| 5. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                                           |                                                                                                                                                                                 |           |
| 6. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. |                                                                                                                                                                                 |           |
| 7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,                                                                                  |                                                                                                                                                                                 |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <p>инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>9. Анализ производственных ситуаций</p> <p>10. Составление технологических схем приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>11. Решение производственных задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>12. Оформление технологических карт на Приготовление и подготовку к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>13. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>14. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> <p>15. Анализ компьютерных презентаций друг друга в парах по темам раздела.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <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</p> | <p>144</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <p>безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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</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>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</p>                                                                                                                                                | <p>252</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <p>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> |            |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>628</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 в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### 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. Печатные издания:

1. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – Учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело» Регистрационный номер 148 от 24 мая 2017 г ФГАУ «ФИРО» - М.; Издательский центр «Академия» 2017.- 253с
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
24. 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 для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В.

- Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
26. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 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. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

4. СНЕФАРТ. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

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

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



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <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, кулинарных</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> </ul> |                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul> |                                                                                           |
| <p><b>ОК 01</b><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> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> |

|                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <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>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>                                                  |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            | <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>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> | <b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>- заданий экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                    | <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>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <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>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях          | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>ОК 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                  | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                                     | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

Пронумеровано, прошнуровано и  
заверено печатью

тридцать декабря 1976

Директор Чупрова Г.А.

« 30 » декабря 20 19 г.