

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 397 от «25» августа 2020 года

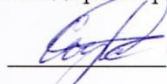
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Уровень подготовки (базовый)

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол №7
от «02» июля 2020 г.

Буй, 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по УПР

 О.В. Сырцева

Методист техникума

 М. В. Кушнир

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)

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой
комиссии общепрофессиональных
дисциплин

Протокол №13

от «02» июля 2020 г.

Председатель предметно-цикловой
комиссии

 А.В.Иванова

Составил:

Мастер п/о ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»  С. Ю. Лебедев

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

Код	Наименование общих компетенций
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<i>Практический опыт</i>	– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.
<i>Умения</i>	– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – оценивать качество, порционировать (комплектовать),

	эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<i>Знания</i>	– Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; – 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; – норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

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

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

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.		29
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	Содержание	3
	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
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i>	Содержание	2
	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. 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	5
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления бульонов, различных групп супов.	1

	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1
	Практическое занятие 4. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря в процессе варки бульонов, отваров, супов	1
	Практическое занятие 5 Безопасная эксплуатация инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1
Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i>	Содержание	2
	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. 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	5
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря по приготовлению горячих соусов	1
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды по приготовлению горячих соусов	1
	Практическое занятие 9. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря в процессе приготовления горячих соусов	1
	Практическое занятие 10. Безопасная эксплуатация инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов.	1
Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд,</i>	Содержание	4
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 11. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном виде.	1
	Практическое занятие 12. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	1
	Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном виде.	1
	Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	1
	Практическое занятие 15. Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном виде	1
	Практическое занятие 16. Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	1
	Практическое занятие 17. Безопасная эксплуатация теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа.	1
Практическое занятие 18. Безопасная эксплуатация теплового оборудования: электрофритюрницы,электрогрилей	1	
Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1		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.		

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		19
Тема 2.1. <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>	Содержание	2
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров 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
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов 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 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 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
	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
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	2
	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
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
	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
	Содержание	1
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</i>	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 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
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
	1.Подготовка рабочего места, инвентаря,оборудования посуды	1
	2.Приготовление холодных супов	1
	3.Оформлениехолодных супов	1
	4.Отпуск холодных супов	1
	Содержание	1

Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 2.			
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.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		12	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		10	
Тема 3.1. <i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>	Содержание	1	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		
Тема 3.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</i> <i>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</i>	Содержание	1	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам 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 Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		5
	Практическое занятие 19. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.		1
	Лабораторная работа 4. Приготовление соуса красного основного и его производных.		1
	Лабораторная работа 5. Приготовление соуса белого основного и его производных.		1
	Лабораторная работа 6. Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных		1
	Лабораторная работа 7. Приготовление соусов на основе концентратов промышленного производства.		1
	Тема 3.4.	Содержание	1

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 Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких соусов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1
	Лабораторная работа 8 Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках, сладких соусов	1
Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 3 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» 2. Составление технологических схем приготовления региональных соусов. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых соусов.		2
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		19
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	4
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 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	
	<i>В том числе лабораторных и практических занятий</i>	10
	<i>Лабораторная работа 9.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2
	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
	<i>Лабораторная работа 10.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
	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
	<i>Лабораторная работа 11.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
	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
<i>Тема 4.2.</i> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</i>	<i>Содержание</i>	3
	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

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 Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
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 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	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
Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 4 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.	5
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12

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

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. 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. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. 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	
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. 2. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых блюд по темам раздела		2
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. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	3
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1
	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
Тема 6.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	11
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.	4
	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
	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы.	4
	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
	Лабораторная работа 16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы.	4
	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
	Лабораторная работа 17 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы	4
	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
	Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы	4
	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
	Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4
	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
	Лабораторная работа 20. Приготовление оформление и отпуск диетических блюд из рыбы инерыбных продуктов моря	6
	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
Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 6		10
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 ассортиментаблюд, 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.		
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		70
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		55
Тема 7.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	3
	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
Тема 7.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации</i>	Содержание	12
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	1

блюд из мяса, мясных продуктов	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
	В том числе практических и лабораторных занятий	20
	Лабораторное занятие 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде	4
	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
	Лабораторное занятие 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде	4
	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

	Лабораторное занятие 23. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	4
	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
	Лабораторное занятие 24. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде	4
	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
	Лабораторное занятие 25 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде	4
	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
Тема 7.3. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	10
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий	10
	Лабораторное занятие 26. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.	4
	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
	Лабораторное занятие 27 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи, кролика	4
	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
	Лабораторное занятие 28 Приготовление, оформление и отпуск диетических горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2
	1.Приготовление диетических горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1
	2.Оформление и отпуск диетических горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1
	Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 7	
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,		

инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций 10. Составление технологических схем приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика 11. Решение производственных задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика 12. Оформление технологических карт на Приготовление и подготовку к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика 13. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика 14. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 15. Анализ компьютерных презентаций друг друга в парах по темам раздела.	
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	144

безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	252

безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	628

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.
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
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	<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> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения

	весоизмерительных приборов, требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	

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	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	– эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

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

Пронумеровано, прошнуровано и
заверено печатью 35

Григорьев Р. И. Иванов

Директор А. А. Чиркова

« 21 » сб июл 20 20 г.

