Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»
_____ А.В.Малгатаева
30 августа 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

ПО ПРОФЕССИИ: ПОВАР, КОНДИТЕР

по профессии: **Повар, кондитер**
Шифр профессии 43.01.09

п. Усть-Ордынский,

2018

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической
комиссии

«_____» _____ 2018г.

№ _____

(номер протокола)

Председатель комиссии

(подпись)

Автор(ы): Сундурева Елена Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин.

Рабочая программа составлена на основе: примерной программы профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рецензенты:

Хусхаева И.К., председатель методической комиссии, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Баранхеева О.В., Генеральный директор ООО «Спектр»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Ошибка! Залкадка не определена.	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. 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:

1.2.1. 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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<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>
Знать	<p>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);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

Для углубления (детального изучения) подготовки обучающихся в рамках основного вида деятельности из часов вариативной части добавлены часы на:

- самостоятельная работа;
- соблюдать нормы экологической безопасности.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.
- проверять качество готовых блюд
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
ЛПЗ, часов	теория							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	38 32+6	32	16	16	-	-	6
ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	34 24+10	24	12	16 12+4	-	-	6
ПК 2.1 2.8	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	24 12+12	12	2	12 10+6	-	-	6
ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	35 24+11	24	16	10 8+4	-	-	7
ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	22 12+10	12	6	12 6+4	-	-	6
ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33 20+13	20	14	12 6+6	-	-	8
ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	48 36+12	36	12	28 24+4	-	-	8
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	396				144	252	-
	Всего:	630 556+74	188 160+28	78	110 82+28	144	252	46

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся			Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				38	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				38	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание			4	
	1.	1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7
	2.	2	Характеристика, последовательность этапов.	1	
	3.	3	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	1	
	4.	4	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	
Содержание			12		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	5.	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7
	6.	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	7.	3	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	1	
	8.	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
	9.	5	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	1	
	10.	6	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	1	
	11.	7	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1	
	12.	8	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1	
	13.	9	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	1	
	14.	10	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	1	

	15.	11	Самостоятельная учебная работа. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	1	
	16.	12	Самостоятельная учебная работа. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание			10	
	17.	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих бульонов, отваров, супов.	1	ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7
	18.	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	19.	3	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	1	
	20.	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
	21.	5	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1	
	22.	6	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1	
	23.	7	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	1	
	24.	8	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1	
	25.	9	Самостоятельная учебная работа. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	1	
26.	10	Самостоятельная учебная работа. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	1		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание			10	
	27.	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1	ПК 2.1 2.8 ОК 1.4,7
	28.	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	29.	3	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос		
	30.	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		
	31.	5	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1	
	32.	6	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1	
	33.	7	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1	

	34.	8	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1	
	35.	9	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	1	
	36.	10	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	1	
	37.	11	Самостоятельная учебная работа. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1	
	38.	12	Самостоятельная учебная работа. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента				34	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				34	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание			4	ПК 2.1-2.3 ОК 1,4,7
	39.	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	
	40.	2	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.	1	
	41.	3	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.	1	
	42.	4	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. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание			12	ПК 2.1-2.3 ОК 1,4,7
	43.	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	1	
	44.	2	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	1	
	45.	3	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	1	
	46.	4	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1	
	47.	5	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.	1	
	48.	6	Самостоятельная учебная работа. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Условия и сроки хранения.	1	

	49.	7	Самостоятельная учебная работа. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	50.	8	Самостоятельная учебная работа. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	1	
	51.	9	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	1	
	52.	10	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	1	
	53.	11	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	1	
	54.	12	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание			12	ПК 2.1-2.3 ОК 1,4,7
55.	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.	1		
56.	2	Молочные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
57.	3	Сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
58.	4	Диетические супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
59.	5	Вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
60.	6	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.	1		
61.	7	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.	1		
62.	8	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	1		
63.	9	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	1		
64.	10	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	1		
65.	11	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	1		
66.	12	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	1		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных	Содержание			6	ПК 2.1-2.3 ОК 1,4,7
67.	1	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.	1		

супов, супов региональной кухни	68.	2	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.	1	
	69.	3	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1	
	70.	4	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1	
	71.	5	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1	
	72.	6	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента				26	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				26	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание			2	ПК 2.1 2.4 ОК 1,4,7
	73.	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1	
	74.	2	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание			16	
	75.	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.	1	
	76.	2	Методы приготовления, соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.	1	
	77.	3	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.	1	
	78.	4	Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов.	1	
	79.	5	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1	
	80.	6	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1	
	81.	7	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного и его производных.	1	
	82.	8	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса молочного и его производных.	1	
	83.	9	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса сметанного и его производных.	1	
	84.	10	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.	1	
	85.	11	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	1	
	86.	12	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	1	
	87.	13	Самостоятельная учебная работа. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1	
88.	14	Самостоятельная учебная работа. Приемы оформления тарелки соусами.	1		

	89.	15	Самостоятельная учебная работа. Правила охлаждения и замораживания, отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	1	
	90.	16	Самостоятельная учебная работа. Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	1	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание			2	
	91.	1	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	1	ПК 2.1 2.4 ОК 1,4,7
	92.	2	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			4	
	93.	1	Приготовление, кулинарное назначение, горячих соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1	
	94.	2	Приготовление, кулинарное назначение, горячих соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих региональных, вегетарианских диетических соусов.	1	
	95.	3	Самостоятельная учебная работа. 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.	1	
	96.	4	Самостоятельная учебная работа. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов.	1	
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента				35	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				35	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание			19	
	97.	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	ПК 2.1 2.5 ОК 1,4,7
	98.	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов.	1	
	99.	3	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.	1	
	100.	4	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание. Методы приготовления грибов.	1	
	101.	5	Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности. Методы приготовления грибов. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.	1	
	102.	6	Методы приготовления овощей: тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	1	
	103.	7	Самостоятельная учебная работа. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	1	
	104.	8	Самостоятельная учебная работа. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	

	105.	9	Самостоятельная учебная работа. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	106.	10	Самостоятельная учебная работа. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	1	
	107.	11	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	1	
	108.	12	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	1	
	109.	13	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	1	
	110.	14	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	1	
	111.	15	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	1	
	112.	16	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	1	
	113.	17	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	1	
	114.	18	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	1	
	115.	19	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	1	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание			16	
	116.	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	ПК 2.1 2.5 ОК 1,4,7
	117.	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.	1	
	118.	3	Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1	
	119.	4	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	120.	5	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1	
	121.	6	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	

	122.	7	Самостоятельная учебная работа. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	123.	8	Самостоятельная учебная работа. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	1	
	124.	9	Самостоятельная учебная работа. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.	1	
	125.	10	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	126.	11	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	127.	12	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	128.	13	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	129.	14	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	130.	15	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	131.	16	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				22	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				22	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание			13	
	132.	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.	1	ПК 2.1 2.6 ОК 1,4,7
	133.	2	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.	1	
	134.	3	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 горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	1	
	135.	4	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	
	136.	5	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из творога.	1	
	137.	6	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	138.	7	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	

	139.	8	Самостоятельная учебная работа. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	140.	9	Самостоятельная учебная работ. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	
	141.	10	Практическое занятие2. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
	142.	11	Практическое занятие2. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
	143.	12	Практическое занятие2. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
	144.	13	Практическое занятие2. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	1	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание			9	
	145.	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 к основным блюдам из теста.	1	ПК 2.1 2.6 ОК 1,4,7
	146.	2	Замес дрожжевого, бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста Выбор соусов и приправ, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1	
	147.	3	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.	1	
	148.	4	Самостоятельная учебная работа. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.	1	
	149.	5	Самостоятельная учебная работа. Техника порционирования, варианты оформления, горячих блюд из муки. Методы сервировки и подачи, температура подачи, готовых блюд из муки.	1	
	150.	6	Самостоятельная учебная работа. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	151.	7	Самостоятельная учебная работа. Хранение готовых блюд из муки, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	
	152.	8	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.	1	
	153.	9	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.	1	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				33	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				33	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание			4	
	154.	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	ПК 2.1 2.7 ОК 1,4,7
	155.	2	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	
	156.	3	Самостоятельная учебная работа. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	
	157.	4	Самостоятельная учебная работа. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	1	

Тема 6.2.		Содержание		29	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	158.	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.	1	ПК 2.1 2.7 ОК 1,4,7
	159.	2	Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: варка основным способом и на пару.	1	
	160.	3	Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушение.	1	
	161.	4	Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жарка основным способом и во фритюре, на гриле.	1	
	162.	5	Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: сотирование.	1	
	163.	6	Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запекание (с гарниром, соусом и без).	1	
	164.	7	Органолептические способы определения степени готовности блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
	165.	8	Правила выбора гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила выбора соуса с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	
	166.	9	Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	
	167.	10	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Температура подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	
	168.	11	Самостоятельная учебная работа. Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов и готовых блюд.	1	
	169.	12	Самостоятельная учебная работа. Правила вакуумирования отдельных компонентов и готовых блюд.	1	
	170.	13	Самостоятельная учебная работа. Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1	
	171.	14	Самостоятельная учебная работа. Требование к качеству сроки хранения готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
	172.	15	Самостоятельная учебная работа. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
	173.	16	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	1	
	174.	17	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	1	
	175.	18	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	1	
	176.	19	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	1	
	177.	20	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	1	

	178.	21	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	1	
	179.	22	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	1	
	180.	23	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	1	
	181.	24	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	1	
	182.	25	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	1	
	183.	26	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	1	
	184.	27	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	1	
	185.	28	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	1	
	186.	29	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	1	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				48	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				48	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			3	
	187.	1	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1	ПК 2.1 2.8 ОК 1,4,7
	188.	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, принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	
	189.	3	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, принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание			26	
	190.	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	1	ПК 2.1 2.8 ОК 1,4,7
	191.	2	Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности мясных блюд.	1	
	192.	3	Методы приготовления блюд: припускание, тушение (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности мясных блюд.	1	
	193.	4	Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности мясных блюд.	1	
	194.	5	Методы приготовления блюд: сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности мясных блюд.	1	
	195.	6	Правила выбора гарнира и соуса с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	
	196.	7	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	1	

	197.	8	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	
	198.	9	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	1	
	199.	10	Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	200.	11	Требование к качеству и сроки хранения готовых блюд из мяса, мясных продуктов.	1	
	201.	12	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	
	202.	13	Самостоятельная учебная работа. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, отдельных компонентов и готовых блюд.	1	
	203.	14	Самостоятельная учебная работа. Правила вакуумирования, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1	
	204.	15	Самостоятельная учебная работа. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования готовых блюд из мяса и мясных продуктов.	1	
	205.	16	Самостоятельная учебная работа. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	
	206.	17	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде.	1	
	207.	18	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде.	1	
	208.	19	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде.	1	
	209.	20	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде.	1	
	210.	21	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.	1	
	211.	22	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.	1	
	212.	23	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.	1	
	213.	24	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	1	
	214.	25	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	1	
	215.	26	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	1	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			13	
	216.	1	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.	1	ПК 2.1 2.8 ОК 1,4,7
	217.	2	Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару	1	
	218.	3	Методы приготовления блюд: припускание, тушение, жарка основным способом	1	
	219.	4	Методы приготовления блюд: жарка во фритюре, на гриле	1	

	220.	5	Методы приготовления блюд: сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	
	221.	6	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару)	1	
	222.	7	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару).	1	
	223.	8	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (припущенных)	1	
	224.	9	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (жареных, тушеных, запеченных).	1	
	225.	10	Органолептические способы определения степени готовности блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	226.	11	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	
	227.	12	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1	
	228.	13	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	
	229.	14	Самостоятельная учебная работа. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	1	
	230.	15	Самостоятельная учебная работа. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Требование к качеству и сроки хранения готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	231.	16	Самостоятельная учебная работа. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	232.	17	Самостоятельная учебная работа. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	233.	18	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	234.	19	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
Учебная практика по ПМ.02				144	
Виды работ:					
1	Организация рабочего места Подготовка оборудования для приготовления горячих кулинарных изделий и закусок.			6	ПК2.1-2.8 ОК 1,4,7
2	Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.			6	
3	Приготовление бульонов мясо - костного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров грибного, овощного. Организация непродолжительного хранения бульонов и отваров.			6	
4	Приготовление щей из свежей капусты, борщей, рассольника или солянки.			6	
5	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.			6	
6	Приготовление молочных супов с крупами, с макаронами. Приготовление окрошки овощной, борща холодного.			6	
7	Приготовление красного соуса, белого соуса, грибного соуса, молочного, сметанного соуса, соуса польского, соуса сухарного, фруктовых соусов.			6	
8	Приготовление картофельного пюре, картофель жареный, капуста тушеная или овощные зразы.			6	
9	Приготовление картофельной запеканки, голубцов овощных или овощей фаршированных. Приготовление блюд из грибов			6	
10	Подготовка бобовых к варке, варка бобовых. Приготовление бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе.			6	
11	Приготовление каш рассыпчатых, вязких и блюд из них: запеканка или крупеник.			6	
12	Подготовка макаронных изделий, варка макаронных изделий. Приготовление макарон с томатом или лапшевника			6	

13	Варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление яичницы глазуньи, глазуньи с гарниром, омлета натурального или смешанного, или драчены.	6		
14	Приготовление вареников ленивых, сырников или запеканки из творога. Приготовление закусок из сыра. Оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога	6		
15	Приготовление теста для блинчиков Приготовление блинчиков с различными фаршами.	6		
16	Приготовление бездрожжевого теста для лапши, пельменей или вареников, или мантов. Приготовление и подготовка к реализации лапши, пельменей вареников, мантов.	6		
17	Приготовление рыбы жареной с гарниром или рыбы жареной «фри», рыбы жареной в тесте. Рыба припущенная, рыба в молоке, рыба в томате	6		
18	Котлеты или биточки рыбные в соусе, зразы или рулеты. Рыба запеченная или рыба фаршированная	6		
19	Приготовление горячих блюд из кальмаров, мидий, креветок. Оформление, подготовка к реализации	6		
20	Приготовление бифштекса натурального рубленного с гарниром, азу, говядины запечённой в соусе. Приготовление из свинины бефстроганова, котлет или биточков с гарниром	6		
21	Приготовление почек, печени или приготовление гуляша из сердца.	6		
22	Приготовление кур отварных, чахохбили, цыплят табака. котлет или биточков	6		
23	Приготовление блюд из кролика	6		
24	Приготовление блюд из дичи	6		
Производственная практика ПМ 02		252		
Виды работ:				
1	Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6		ПК2.1-2.8 ОК 1,4,7
2	Приготовление бульонов и отваров.	6		
3	Приготовление заправочных супов.	6		
4	Приготовление сладких, супов-пюре.	6		
5	Приготовление холодных супов.	6		
6	Приготовление грибных, яично-масляных соусов	6		
7	Приготовление соуса красного, и их производных.	6		
8	Приготовление соуса белого основного и их производных.	6		
9	Приготовление сметанных, молочных, соусов	6		
10	Приготовление блюд из грибов.	6		
11	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.	6		
12	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	6		
13	Приготовление блюд и гарниров из запечённых, тушеных овощей.	6		
14	Приготовление блюд из круп и бобовых.	6		
15	Приготовление блюд из макаронных изделий.	6		
16	Приготовление блюд из яиц.	6		
17	Приготовление горячих блюда и закусок из творога.	6		
18	Приготовление домашней лапши.	6		
19	Приготовление пельменей, вареников.	6		
20	Приготовление блюд из отварной рыбы.	6		
21	Приготовление блюд из припущенной, жареной рыбы	6		
22	Приготовление блюд из жареной рыбы	6		
23	Приготовление блюд из запеченной рыбы	6		
24	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6		

25	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	6		
26	Приготовление блюд из субпродуктов	6		
27	Приготовление тушеных мясных блюд.	6		
28	Приготовление запеченных мясных блюд.	6		
29	Приготовление жареных мясных блюд.	6		
30	Приготовление блюд из котлетной массы	6		
31	Приготовление блюд из рубленой массы.	6		
32	Приготовление блюд из мяса порционными кусками,	6		
33	Приготовление блюд из мяса мелкими, панированными кусками	6		
34	Приготовление блюд из отварного мяса крупными кусками.	6		
35	Приготовление блюд из жареного мяса крупными кусками.	6		
36	Приготовление блюд из отварной курицы.	6		
37	Приготовление блюд из жареной курицы.	6		
38	Приготовление блюд из запеченной курицы	6		
39	Приготовление блюд из котлетной массы	6		
40	Приготовление блюд из жареного кролика	6		
41	Приготовление блюд из запеченного кролика	6		
42	Приготовление блюд из дичи	6		
		Всего: 630		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна ;
- шкаф холодильный; - шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой: - рабочий стол;

- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- термометр со шупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;

- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода для вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра); - блюдо прямоугольное; - соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, противень, ручная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники (печатные):

1 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

3 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

4 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

5 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

7 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

8 Соколова В.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Уч. пособие для студентов УСПО 2017

- 9 Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Уч. пособие для студентов УСПО 3-е изд. стер. 2018
- 10 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Уч. пособие. 12 изд., 2018
- 11 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Уч. пособие для студентов УСПО 3-е изд. стер. 2018
- 12 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
- 13 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.
- 14 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.
- 15 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. – М.: Академия, 2014.- 416с.

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. – М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 выполнения 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, 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непрерывное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	

<p>Осуществлять приготовление, не-продолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на диф.зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
--	---	--