Приложение 34
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Директор ООО «Шилофф»
_____ Ю. А. Шилов
«12» августа 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УМР ГАПОУ СО
«Сухоложский многопрофильный техникум»
_____ И.А. Григорян
«23» августа 20 21 г.

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

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимент а
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02 Учебная практика
ПП.02 Производственная практика

Сухой Лог
2021

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Быкова Л.А. преподаватель, реализующий программы профессиональных модулей

Гутшмидт Т.А. мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии сферы обслуживания (протокол № 1 от «17» августа 2021 г)

Руководитель _____/Л.А.Быкова /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	**26**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**30**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1.Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, 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;
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимент, рецептуру, требования 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 848 часов:

Из них на освоение МДК02.01 – 32 часа;

самостоятельная работа 2 часа;

МДК 02.02 – 120;

самостоятельная работа 2 часа;

консультации 2 часа;

экзамен МДК 02.02 -6 часов;
на практики учебную 324 ч. и производственную – 360 ч;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовав-тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, час	Производственная, час			
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	34	32	16	-	-	2		
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	28	24	10	-	-			
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	16	12	10	-	-			
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 изовощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	28	24	10	-	-	1		
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	12	6			1		

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 6.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24	20	10	-	-			
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	38	36	10	-	-			
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	684			**324**	**360**	-		
	Консультации	2						2	
	Экзамен МДК 02.02	6							
	Всего:	**848**	**80**	**72**	**324**	**360**	**4**	**2**	**6**

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 ассортименте		**38**
МДК. 02.01. Организацияприготовления, подготовкикреализациииихранениягорячихблюд, кулинарныхизделийизакусокразнообразногоассортимента		**32**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд.	**Содержание учебного материала**	
	Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд.	**2**
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	**2**
	Технологический цикл приготовления кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению 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 супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению супов. Санитарно – гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание учебного материала**	**2**
	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. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	

	В том числе практических занятий	**4**
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	**2**
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, супов.	**2**
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования	**2**
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	**2**
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления соусов.	**2**
Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд	**Содержание учебного материала**	**2**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд к процессу хранения и подготовки к реализации	
Тема 1.6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарных изделий	**Содержание учебного материала**	**2**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий в жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска кулинарных изделий с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки, кулинарных изделий к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных изделий к процессу хранения и подготовки к реализации	
Тема 1.7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих закусок	**Содержание учебного материала**	**2**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	

ма 1.8. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих закусок	Организация хранения, отпуска закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий	**6**
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	**2**
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач	**2**
	Дифференцированный зачет в форме практических работ	**2**
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***4.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***5.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач (составление листа техники безопасности). ***6.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**2**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		**28**
МДК 02.02. Процессыприготовления, подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд, кулинарныхизделий, закусок		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание учебного материала**	**2**
	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. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**2**
	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. 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	
	В том числе лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа 1. Приготовление и оформление заправочных супов разнообразного ассортимента	**2**
	Лабораторная работа 2. Приготовление и оформление заправочных супов разнообразного ассортимента	**2**
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**2**
	Супы-пюре, молочные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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	**2**
	В том числе лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	**2**
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	**2**
Тема 2.5. Приготовление,	**Содержание учебного материала**	**2**

подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, 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. 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	
	В том числе лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	**2**
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		**16**
МДК 02.02. Процессыприготовления, подготовкикреализациииипрезентациигорячихблюд, кулинарныхизделий, закусок		
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание учебного материала**	
	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	**2**
	В том числе практических работ	
	Практическая работа 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	**2**
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, приготовление отдельных компонентов для соусов	**Содержание учебного материала**	
	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**.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого и красного, грибного, молочного, сметанного основного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	**2**
Тема 3.3. Приготовление,	**Содержание учебного материала**	**2**

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	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных и вегетарианских соусов	**Содержание учебного материала**	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.	**2**
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		**28**
МДК 02.02. Процессыприготовления, подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд, кулинарныхизделий, закусок		
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание учебного материала**	
	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. 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. 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. . Приготовление блюд и гарниров из овощей, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей для отпуска на вынос, правила транспортирования	**2**
	В том числе практических работ	**6**
	Практическая работа 6. Составление схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	**2**
	Практическая работа 7. Составление схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	**2**
	Практическая работа 8. Составление схемприготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	**2**
Тема 4.2. Приготовление,	**Содержание учебного материала**	**2**

подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 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. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов**.** Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп: 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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп для отпуска на вынос, транспортирования	
Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров бобовых изделий	**Содержание учебного материала** Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании бобовых. Органолептическая оценка качества, безопасности, бобовых. Правила варки каш. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 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. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из бобовых, 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 бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых изделий для отпуска на вынос, транспортирования	**2**
Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	**Содержание учебного материала** Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 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. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. 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,	**2**

	методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов**.** Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров 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 макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических работ	**4**
	Практическая работа 9. Составление схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**2**
	Лабораторное занятие 10. Расчет сырья для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**2**
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 Игровая форма самостоятельной работы (кроссворды) с использованием ЭОР.		**1**
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**12**
МДК 02.02. Процессыприготовления, подготовкикреализациииипрезентациигорячихблюд, кулинарныхизделий, закусок		
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание учебного материала**	**2**
	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 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	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание учебного материала**	**2**
	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 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	
	В том числе практические работы	**2**
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога	**2**
Тема 5.3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание учебного материала**	
	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 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	**2**
	В том числе практических работ	**4**
	Практическая работа 11. Составление кроссвордов«Приготовлениягорячих блюд из яиц, творога, муки»	**2**
	Практическая работа 12. Расчет сырья для приготовления горячих блюд из яиц, творога, муки 16	**2**
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 Игровая форма самостоятельной работы (кроссворды) сиспользованием ЭОР.		**1**

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		**24**
МДК 02.02. Процессыприготовления, подготовкикреализациииипрезентациигорячихблюд, кулинарныхизделий, закусок		
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы	**Содержание учебного материала**	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из рыбы: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Приготовление блюд из: жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	**2**
Тема 6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы	**Содержание учебного материала**	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из рыбы: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Приготовление блюд из: жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения	**2**

	и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Тема 6.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	**2**
Тема 6.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: жареных, тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	**2**
	В том числе практических и лабораторных работ	**10**
	Практическая работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы	**2**

	Практическая работа 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы	**2**
	Практическая работа 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы	**2**
	Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск блюд запеченной рыбы	**2**
	Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	**2**
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		**38**
МДК 02.02. Процессыприготовления, подготовкикреализациииипрезентациигорячихблюд, кулинарныхизделий, закусок		
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов.	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Правила выбора мяса, мясных продуктов 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.	
Тема 7.2. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора 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	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса: варка основным способом и на пару, припускание	**Содержание учебного материала**	**2**
	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов блюд: варка основным способом и на пару, припускание.	
Тема 7.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса: варка основным способом и на пару, припускание	**Содержание учебного материала**	**2**
	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов блюд: варка основным способом и на пару, припускание.	
Тема 7.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса: тушение (с гарниром, соусом и без)	**Содержание учебного материала**	**2**
	етоды приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: тушение (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	

Тема 7.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса: жарка основным способом (с гарниром, соусом и без)	**Содержание учебного материала**	
	Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: жарка основным способом. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	**2**
Тема 7.7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса: во фритюре (с гарниром, соусом и без)	**Содержание учебного материала**	
	Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	**2**
Тема 7.8. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса: на гриле(с гарниром, соусом и без)	**Содержание учебного материала**	
	Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: на гриле. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	**2**
Тема 7.9. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса: сотирование (с гарниром, соусом и без)	**Содержание учебного материала**	
	Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: сотирование. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	**2**
Тема 7.10. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса: запекание (с гарниром, соусом и без)	**Содержание учебного материала**	
	Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: запекание (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	**2**
	В том числе лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварномвиде	**2**

	Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	**2**
	Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде	**2**
	Лабораторная работа 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	**2**
	Лабораторное занятие 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде	**2**
	Лабораторное занятие 23. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде	**2**
	Лабораторное занятие 24. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде	**2**
Тема 7.11. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи	**одержание учебного материала**	**2**
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Тема 7.11. Приготовление и подготовка к реализации блюд из кролика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Выбор методов приготовления горячих блюд из кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания,	

	формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Лабораторная работа 25. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**2**
	Лабораторная работа 26. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**2**
Экзамен МДК 02.02		**6**
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** 1. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе. Инструктаж по ОТ и ТБ в горячем цехе. Ознакомление с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Отработка приемов эксплуатации теплового оборудования 2. 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. 3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 5. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 9. Приготовление, оформление супов с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 10. Приготовление, оформление горячих блюд с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 11. Приготовление, оформление кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности		**324**

готовой продукции. 12. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 13. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Разогрева охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 19. Выборконтейнеров, упаковочныхматериалов, порционирование (комплектование), эстетичнаяупаковкаготовыхгорячихблюд, кулинарныхизделий, закусокнавыносидлятранспортирования. 20. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 21. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, фективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 22.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. 23.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 24.Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	

Производственная практика по ПМ. 02 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 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, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковкаготовыхсупов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокнавыносидлятранспортирования. 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 (охлаждениеизамораживаниеготовойпродукциисучетомобеспечениясеебезопасности), организация хранения. 8. Разогревохлажденных, замороженныхготовыхблюд, кулинарныхизделий, закусок, полуфабрикатоввысокойстепениготовностипередреализациейсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания 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	**360**
Всего	**848**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:
1.Кафедра-1
2.Стол-1
3.Стул-1
4.Шкафы-2
5.Тумба-2
6.Доска меловая-1
7.Шторы-10
8.Столы ученические -15
9.Стулья -30
10.Аптечка-1
11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)
Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
Рабочее место мастера производственного обучения:
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Рабочие места обучающихся.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовыесервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайныесервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейныесервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелкистоловые	Терки
Электромясорубки	Тарелкипирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюдабанкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложкистоловые	Дуршлаги
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложкичайные	Половники
Слайсер	Вилкистоловые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
ечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит

		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакумные

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	**ООО «Шилофф»**	**Гастропаб «Гости»**
Оборудование	Подоваяпечь (дляпиццы)	Весынастольныеэлектронные;
Ванна моечная двухсекционная	Прессдляпиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весынастольныеэлектронные;	Конвекционнаяпечьилижарочныйшкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволноваяпечь;
Морозильник	Конвекционнаяпечьилижарочныйшкаф;	Расстоечныйшкаф;
Холодильная установка	Микроволноваяпечь;	Плитаэлектрическая;
Холодильник	Расстоечныйшкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плитаэлектрическая;	Электрогриль (жарочнаяповерхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкафхолодильный;
Картофелеочистительная машина	Электрогриль (жарочнаяповерхность);	Шкафморозильный;
СВЧ печь	Шкафхолодильный;	Шкафшоковойзаморозки;
Жарочный шкаф	Шкафморозильный;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточнаямашина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарныймиксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручнойсдополнительнойнасадкойдлявзбивания);
Машина протирочно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилкистоловые	Овощерезкаилипроцессоркухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттерилибликсер (длятонкогоизмельченияпродуктов) илипроцессоркухонный;
Микроволновая печь		Машинадлявакуумнойупаковки;
Электропечь		Газоваягорелка (длякарамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УКМ (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;

		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампадлякарамели
		Аппарат длят емперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфрокрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол с моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовление, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.).-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

Интернет ресурсы:

1. http://fcior.edu.ru/ Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Электронно- библиотечная система «Знаниум». Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://window/edu/ru/

Периодические издания журналы:

Наша кухня
Кулинарный практикум
Школа кулинара
Школа гастронома

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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	*Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, 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 подготавки 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;	***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:* *- теоретических заданий* *- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 02.01 и МДК 02.02 экзамен;* *-экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной практики* *- сдача отчетов по производственной практике* *- выполнения*

	точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	*заданий экзамена квалификационногопо модулю с элементами демонстрационного экзамена (комплексный);* *-экспертная оценка теоретических заданий* *- экспертная оценка практических заданий*
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,	- 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, энергетичеких 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 стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей	

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	кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная***

	рекомендаций по улучшению плана	***аттестация:***
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;	*экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- теоретических заданий* *- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 02.01 и МДК 02.02 экзамен;* *-экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной практики* *- сдача отчетов по производственной практике* *- выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю с элементами демонстрационного экзамена (комплексный);* *-экспертная оценка теоретических заданий* *- экспертная оценка практических заданий*
ОК03 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 деятельность	
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, 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	