

Приложение 7.2  
к ОПОП СПО (ППКРС) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР  
О.В.Добровольская  
« 30 » мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,**  
**ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании предметной  
(цикловой) комиссии профессий сферы  
сервиса и туризма  
протокол № 10 от «17» мая 2022 г.  
Председатель П(Ц)К М.С. М.С. Соловей

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УПП 43.00.00. Сервис и туризм; осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:

Соловей Майя Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	42
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	47

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Сервис, оказание услуг населению» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

- 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	<ul style="list-style-type: none"><li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li><li>-оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>-ведении расчетов с потребителями.</li></ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно</li></ul>

	<p>эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,</li> <li>-хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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);</li> <li>-виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, рецептур, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>

### 1.2.3. Требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно- сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p align="center"><b>ЛР 7</b></p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p align="center"><b>ЛР 8</b></p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p align="center"><b>ЛР 9</b></p>
<p>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<p align="center"><b>ЛР 10</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	
<p>Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии</p>	<p align="center"><b>ЛР 11</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Республики Крым</b></p>	

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 864:

из них на освоение МДК - 360 часов

на практики:

учебную 216 часов

производственную 288 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем нагрузки, акад. ч.	Объем профессионального модуля в академических часах					
			Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа
				в форме практической подготовки	лабораторные и практические занятия	учебная практика	производствен ная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10,11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>82</b>	<b>66</b>	12	12	-	-	<b>16</b>
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10,11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>278</b>	<b>228</b>	60	60	-	-	<b>50</b>
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10,11	Учебная практика	<b>216</b>	216	216	-	216	-	-
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10,11	Производственная практика	<b>288</b>	288	288	-	-	288	-
	Промежуточная аттестация	<b>24</b>	24	-	-	-	-	-
	<b>ИТОГО:</b>	<b>888</b>	<b>822</b>	<b>576</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	<b>288</b>	<b>66</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

№ раздела, темы	Название разделов и тем	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Кол-во часов	№ учебного занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  Название темы учебного занятия	Домашнее задание
<b>2 курс (3семестр)</b>							
<b>МДК. 02.01.</b>	<b>Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>82</b>			
<b>1</b>	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов</b>			<b>10</b>			
1.2	Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	6		1 Классификация, значение тепловой кулинарной обработки продуктов. 2 Характеристика основных способов тепловой обработки: варка. 3 Характеристика основных способов тепловой обработки: жаренье. 4 Характеристика комбинированных, способов тепловой обработки. 5 Характеристика вспомогательных способов тепловой обработки 6 Влияние различных температур и	Андонова Н.И. стр. 21-22 Андонова Н.И. стр.23-25 Андонова Н.И. стр.25-27 Андонова Н.И. стр.27-29 Анфимова Н.А. стр.111 Андонова Н.И.

						продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.	стр.31-49
				<b>4</b>	1-2	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение по теме: «Способы кулинарной обработки продуктов (механическая)»	
					3-4	Подготовить сообщение по теме: «Контроль качества кулинарной продукции»	
1.2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	<b>4</b>	7	Современные подходы к тепловой обработке продуктов.	Андонова Н.И. стр.30-31
					8	Организация работ в горячем цехе супового отделения.	Андонова Н.И. стр.62-63
					9	Организация рабочего места горячего цеха супового отделения.	Андонова Н.И. стр.65-66
					10	Санитарные требования к процессу хранения и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов.	Андонова Н.И. стр.68-69
<b>2</b>	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации соусов</b>	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	<b>4</b>	11	Организация работ в горячем цехе соусного отделения.	Андонова Н.И. стр.63-64
					12	Виды технологического оборудования, инвентаря используемого при приготовлении горячих соусов.	Андонова Н.И. стр.69-71
					13	Техника безопасности в горячем цехе соусного отделения.	Андонова Н.И. стр.66-67
					14	Организация хранения, отпуска горячих соусов.	Анфимова Н.А. стр.177-179
				<b>2</b>	5-6	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение по теме: «Сохранение качества готовой кулинарной продукции»	
<b>3</b>	<b>Организация</b>	<i>ПК 2.1., 2.2,</i>	ЛР 3	<b>7</b>			

	<b>процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из овощей</b>	2.3,2.4 ОК 1-7, 9,10	ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12				
3.1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей	ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4 ОК 1-7, 9,10	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	5	15	Организация работ в горячем цехе при приготовлении блюд и гарниров из овощей.	Андонова Н.И. стр.64-65
					16	Виды технологического оборудования, инвентаря используемого при приготовлении блюд и гарниров из овощей.	Андонова Н.И. стр.73-74
					17-18	Практическое занятие №1 по теме: «Изучение устройства, подготовка к работе грилей». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					19	Организация хранения, отпуска горячих блюд и гарниров из овощей.	Андонова Н.И. стр.137-138
					2	7-8	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение по теме: «Качество кулинарной продукции»
3.2	Товароведная характеристика овощей, пряностей	ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5 ОК 1-7, 9,10	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	2	20	Товароведная характеристика свежих овощей.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.50-100
					21	Организация хранения, овощей.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.100- 101
4	<b>Организация процессов, приготовление и</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5 ОК 1-7, 9,10	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6	8			

	<b>подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий</b>		ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12				
4.1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации круп, бобовых и макаронных изделий	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	2	22	Виды технологического оборудования, инвентаря используемого при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Андонова Н.И. стр.74-75
					23	Организация работ в горячем цехе при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Андонова Н.И. стр.65-66
				<b>2</b>	9-10	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение по теме: «Формирование качества кулинарной продукции»	
4.2	Товароведная характеристика круп, бобовых и макаронных изделий	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	4	24	Характеристика, питательная ценность круп.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.253-254
<b>2 курс (4семестр)</b>							
					25	Виды круп, классификация, кулинарное использование.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.256-258
					26	Ассортимент бобовых, макаронных изделий, пищевая ценность, кулинарное	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых

						использование.	продуктов, стр. 258-260
					27	Требования к качеству, правила хранения круп, бобовых и макаронных изделий	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.260-263
					28-29	Практическое занятие №2 по теме: «Изучение ассортимента органолептическая оценка качества бобовых» (практическая подготовка)	Отработать практические навыки
				2	11-12	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение по теме: «Товароведная характеристика макаронных изделий»	
5	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра</b>			12			
5.1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6 ОК 1-7, 9,10	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	3	30	Виды технологического оборудования, инвентаря используемого при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	Андонова Н.И. стр.74-75
					31	Организация работ в горячем цехе при приготовлении блюд и гарниров приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра.	Андонова Н.И. стр. 65-66
					32	Организация хранения, отпуска горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	Андонова Н.И. стр.137-138

5.2	Товароведная характеристика яиц, творога, сыра	ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6 ОК 1-7, 9,10	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	9	33	Строение, характеристика яиц.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.223-227
					34	Классификация яиц, категории.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.227-229
					35	Требования к качеству, правила хранения яиц.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр. 229
					36	Пищевая ценность творога.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.211-213
					37	Требования к качеству творога, правила хранения.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.213-214
					38	Характеристика, виды, сыров.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр. 214-215
					39	Требования к качеству сыров, правила хранения.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.215
					40-41	Практическое занятие № 3 по теме: «Изучение ассортимента органолептическая оценка качества сыров» (практическая подготовка)	Отработать практические навыки
6	Организация процессов, приготовление и подготовка к			6			

	<b>реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки</b>						
6.1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из муки	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	4	42	Организация рабочих мест при приготовлении, хранении и подготовке к реализации блюд из муки.	Андонова Н.И. стр. 65-66
					43-44	Практическое занятие №4 по теме: «Изучение устройства, подготовка к работе жаровни для жарки блинов». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
6.2	Товароведная характеристика муки	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	2	45	Характеристика, виды муки.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр. 263-264
					46	Требования к качеству, свойства, хранение муки.	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр. 265-266
7	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>			<b>9</b>			
7.1	Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6,2.7 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7	3	47	Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Андонова Н.И. стр. 65-66



	реализации блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья		ЛР 8 ЛР 11 ЛР12		48	Техническое оснащение по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	Андонова Н.И. стр.75-76
					49	Санитарные требования к процессу приготовления, хранения и подготовки к реализации блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.196-200
					2	13-14	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение по теме: «Способы кулинарной обработки продуктов (термическая)»
7.2	Ассортимент, товароведная характеристика рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6 ОК 1-7, 9,10	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	6	50	Правила использования пряностей для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Андонова Н.И. стр.52-54
					51	Химический состав и пищевая ценность рыбы	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.96-97
					52	Товароведная характеристика живой рыбы	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.104-105
					53	Товароведная характеристика охлажденной, мороженой рыбы	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.105-107
					54-55	Практическое занятие №5 по теме: «Изучение ассортимента органолептическая оценка качества»	Отработать практические навыки

						рыбных консервов» (практическая подготовка)	
<b>8</b>	<b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов</b>			<b>7</b>			
8.1	Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6,2.8 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	4	56	Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок из мяса, мясных продуктов	
				57-58	Практическое занятие № 6 по теме: «Расчет норм сырья для приготовления блюд из мяса с соусом» (практическая подготовка)	Отработать практические навыки	
				59	Санитарные требования к процессу приготовления, хранения и подготовки к реализации блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.	З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 195-200	
				2	15-16	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение по теме: «Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения».	
8.2	Ассортимент, товароведная характеристика мясных продуктов	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6,2.8 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7	3	60	Товароведная характеристика колбасных изделий	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.138-144

			ЛР 8 ЛР 11 ЛР12		61	Товароведная характеристика мясокопченостей	З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, стр.144-147
					62	Правила использования пряностей для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.	Андонова Н.И. стр. 54-55
<b>9</b>	<b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика</b>			<b>3</b>			
9.1	Ассортимент, товароведная характеристика домашней птицы, дичи, кролика	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6,2.8 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР12	3	64	Товароведная характеристика домашней птицы, дичи, кролика.	Андонова Н.И. стр. 54-56
					65	Санитарные требования к процессу приготовления, хранения и подготовки к реализации блюд кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.	З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 195-200
					66	Контрольная работа	
<b>Итого МДК 02.01</b>				<b>82</b>			
<b>МДК 02.02.</b>	<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,</b>			<b>278</b>			

	кулинарных изделий, закусок						
<b>1</b>	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов</b>			<b>42</b>			
1.1	Приготовление бульонов и отваров	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	3	1	Характеристика основных видов бульонов.	Анфимова Н.А. стр.115-116
					2	Технологический процесс варки бульонов для супов: костного, мясокостного.	Анфимова Н.А. стр.116-118
					3	Технологический процесс варки бульонов для супов: из птицы, рыбы, грибного отвара.	Анфимова Н.А. стр.118-119
				<b>2</b>	1-2	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Сохранение качества готовой кулинарной продукции»	
1.2	Приготовление и подготовка к реализации супов	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	27	4	Значение супов в питании человека. Классификация супов.	Анфимова Н.А. стр.115-116
					5	Заправочные супы, подготовка продуктов.	Анфимова Н.А. стр.119-122
					6	Общие правила варки заправочных супов.	Анфимова Н.А. стр. 123
					7	Общие правила варки борщей.	Анфимова Н.А. стр. 125-127
					8	Технология приготовления борщей. Ассортимент.	Анфимова Н.А. стр. 127-128
					9	Общие правила варки щей.	Анфимова Н.А. стр.122
					10	Технология приготовления щей.	Анфимова Н.А.

					Требования к качеству щей, борщей.	стр.123-125; 151-152
				11	Требования к качеству щей, борщей	151-152
				11	Общие правила варки рассольников.	Анфимова Н.А. стр.128-129
				12	Технология приготовления рассольников. Ассортимент.	Анфимова Н.А. стр.129-130
				13	Общие правила приготовления солянок.	Анфимова Н.А. стр.130-131
				14	Технология приготовления солянок. Ассортимент.	Анфимова Н.А. стр.131-132
				15	Требования к качеству рассольников, солянок.	Анфимова Н.А. стр.152
				16	Технология приготовления супов картофельных с овощами.	Анфимова Н.А. стр.132-133
				17	Технология приготовления супов картофельных с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	Анфимова Н.А. стр.133-135
				18	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми без картофеля.	Анфимова Н.А. стр.135-137
				19	Общая характеристика и технология приготовления молочных супов.	Анфимова Н.А. стр.137-138
				20	Характеристика супов – пюре.	Анфимова Н.А. стр.138-140
				21	Технология приготовления овощных супы-пюре.	Анфимова Н.А. стр.140-141
				22	Технология приготовления супов – пюре из круп, бобовых.	Анфимова Н.А. стр.141-142
				23	Технология приготовления супов – пюре мясных, биски	Анфимова Н.А.. стр.142
				24	Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству супов-пюре, сладких супов.	Анфимова Н.А. стр.146-147; 152-153
				25	Технология приготовления прозрачных супов.	Анфимова Н.А. стр.143
				26	Технология приготовления консоме.	Андонова Н.И.

						стр.104	
					27	Технология приготовления гарниров для прозрачных супов.	Андонова Н.И. стр.107-112
					28	Технология приготовления, подача, требования к качеству супов региональной кухни.	Андонова Н.И. стр.105-107
					29	Холодные супы: технологический процесс приготовления.	Анфимова Н.А. стр.147-151
					30	Супы региональной кухни.	Выучить конспект
					31-32	Практическое занятие № 1 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению борщей» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					33-34	Практическое занятие № 2 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению щей» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					35-36	Практическое занятие № 3 по теме: «Расчет количества продуктов для приготовления рассольников» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					37-38	Практическое занятие № 4 по теме: «Изучение ассортимента заправочных супов, составление технологических карт» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					39-40	Практическое занятие № 5 по теме: «Расчет количества продуктов для приготовления борщей» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					41-42	Практическое занятие № 6 по теме: «Расчет количества продуктов для приготовления солянок» <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				<b>14</b>		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	

					3-4 5-6 7-8 9-10 11-12 13-14 15-16	Подготовка сообщения по теме: «Оформление и украшение супов» Подготовка сообщения по теме: «Технология приготовления борщей украинской кухни». Составление схем приготовления рассольника, солянки мясной сборной. Составление схем приготовления супов картофельных, овощных, крупяных. Составление схем приготовления супов из бобовых, макаронных изделий. Составление схем приготовления борща украинского, щей со свежей капустой Подготовка сообщения по теме: «Технология приготовления заправочных супов национальной кухни»	
<b>2</b>	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации соусов</b>			<b>23</b>			
2.1	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4</i> <i>ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	17	43 44 45 46 47 48 49 50	Значение соусов в питании человека, классификация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Приготовление мучных пассировок для соусов. Технологический процесс приготовления основного красного соуса. Технологический процесс приготовления производных основного красного соуса. Технологический процесс приготовления основного белого соуса. Технологический процесс приготовления производных основного белого соуса. Технология приготовления соуса белого	Анфимова Н.А. стр.156-158 Анфимова Н.А. стр.158-160 Анфимова Н.А. стр.159 Анфимова Н.А. стр.160-161 Анфимова Н.А. стр.161-162 Анфимова Н.А. стр.162-164 Анфимова Н.А. стр.164-165 Анфимова Н.А.

						основного на рыбном бульоне и его производные.	стр.165
					51	Технология приготовления соусов молочных и их производные.	Анфимова Н.А. стр.166-167
					52	Технология приготовления соусов сметанных и их производные.	Анфимова Н.А. стр.168-169
					53	Технология приготовления соусов грибных и их производные.	Анфимова Н.А. стр.166
					54-55	Практическое занятие № 7 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению соусов». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					56-57	Практическое занятие № 8.по теме: «Расчет количества сырья для приготовления соусов без муки». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					58-59	Практическое занятие № 9 по теме: «Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				2	17-18	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление схем приготовления красного основного, белого основного соуса.	
2.2	Приготовление подготовка к реализации соусов без муки	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	6	60	Общие правила приготовления яично – масляных соусов, классификация.	Анфимова Н.А. стр.169-170
					61	Технология приготовления смесей масляных.	Анфимова Н.А. стр.170-171
					62	Технология приготовления соусов холодных и желе	Анфимова Н.А. стр.171-175
					63	Технология приготовления соусов сладких.	Анфимова Н.А. стр.176
					64	Требование к качеству и хранению	Андонова Н.И. стр.125-126



						соусов.	
					65	Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.	Андонова Н.И. стр.126-129
<b>3</b>	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из овощей</b>			<b>19</b>			
3.1	Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жареных овощей	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	12	66	Классификация, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	Анфимова Н.А. стр.196
					67	Процессы, происходящие в овощах при тепловой обработке. Способы сохранения витамина «С».	Анфимова Н.А. стр.196-198
					68	Блюда и гарниры из отварных овощей	Анфимова Н.А. стр.198-201
					69	Блюда и гарниры из припущенных овощей	Анфимова Н.А. стр.202-203
					70	Блюда и гарниры из жареных овощей	Анфимова Н.А. стр.203-205
					71	Технология приготовления блюд из жареных овощей ассортимент	Анфимова Н.А. стр.205-209
					72-73	Практическое занятие № 10 по теме: «Расчет количества порций овощных гарниров из имеющихся продуктов». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					74-75	Практическое занятие № 11 по теме: «Составление технологических карт на блюда и гарниры из отварных овощей». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					76-77	Практическое занятие № 12 по теме: «Составление технологических карт на	Отработать практические навыки

						блюда и гарниры из жареных овощей». (практическая подготовка)	
				<b>2</b>	19-20	Самостоятельная работа обучающихся Составление технологических карт на блюда из овощей котлеты картофельные, зразы картофельные.	
3.2	Блюда и гарниры из тушеных, запеченных, фаршированных овощей	ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5 ОК 1-7, 9,10	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	7	78	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	Анфимова Н.А. стр.209-211
					79	Блюда из запеченных овощей	Анфимова Н.А. стр.211-213
					80	Блюда из фаршированных овощей.	Анфимова Н.А. стр.213-215
					81	Блюда из грибов	Анфимова Н.А. стр.215-216
					82	Блюда из овощей национальной кухни	Выучить конспект
					83	Блюда из полуфабрикатов овощей.	Анфимова Н.А. стр.218-219
					84	Требования к качеству сроки хранения блюд из овощей.	Анфимова Н.А. стр.216-218
<b>4</b>	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий</b>			<b>17</b>			
4.1	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из	ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5 ОК 1-7, 9,10	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	17	85	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых, макаронных изделий	Анфимова Н.А. стр.181-182
					86	Подготовка круп к варке.	Анфимова Н.А. стр.182-183
					87	Основные правила варки каш.	Анфимова Н.А.

	круп и бобовых и макаронных изделий					стр.183	
					88	Технология приготовления рассыпчатых каш.	Анфимова Н.А. стр.183-186
					89	Технология приготовления вязких и жидких каш.	Анфимова Н.А. стр.186-188
					90	Технология приготовления блюд из каш.	Анфимова Н.А. стр.188-189
					91	Подготовка бобовых к варке, варка бобовых.	Анфимова Н.А. стр.189-190
					92	Технология приготовления блюд из бобовых.	Анфимова Н.А. стр.190
					93	Подготовка макаронных изделий к варке, варка макаронных изделий.	Анфимова Н.А. стр.191
					94	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	Анфимова Н.А. стр.191-192
					95	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделия национальной кухни	Выучить конспект
					96	Контрольная работа	
					97-98	Практическое занятие № 13 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению блюд и гарниров из круп». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					99-100	Практическое занятие № 14 по теме: «Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				101-102	Практическое занятие № 15 по теме: «Расчет количества продуктов для приготовления блюд из круп». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки	
<b>5</b>	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к</b>			<b>15</b>			

	<b>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра</b>						
5.1	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	15	103	Значение блюд из яиц.	Анфимова Н.А. стр.283-284
					104	Подготовка яиц и яичных продуктов.	Анфимова Н.А. стр.284
					105	Варка яиц, блюда из отварных яиц.	Анфимова Н.А. стр.284-286
					106	Технология приготовления жареных блюд из яиц.	Анфимова Н.А. стр.286-289
					107	Технология приготовления запеченных блюд из яиц.	Анфимова Н.А. стр.289-290
					108	Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения	Анфимова Н.А. стр.290-291
					109	Значение творожных блюд в питании.	Анфимова Н.А. стр.292-293
					110	Холодные блюда из творога.	Анфимова Н.А. стр.293-294
					111	Горячие блюда из творога.	Анфимова Н.А. стр.294-298
					112-113	Практическое занятие № 16 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению блюд из яиц, творога».( <i>практическая подготовка</i> )	Отработать практические навыки
					114-115	Практическое занятие № 17 по теме: «Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из творога с учетом взаимозаменяемости продуктов».( <i>практическая подготовка</i> )	Отработать практические навыки
					116-117	Практическое занятие № 18 по теме: «Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества	Отработать практические навыки

						молочных продуктов». (практическая подготовка)		
				2	21-22	Самостоятельная работа обучающихся Составление технологических карт на блюда вареники ленивые, блинчики с творогом.		
<b>2 курс (4 семестр)</b>								
<b>6</b>	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки</b>			<b>33</b>				
6.1	Приготовление, подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий из муки	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	33	118	Значение изделий из теста.	Анфимова Н.А. стр.365-366	
						119	Способы рыхления теста.	Анфимова Н.А. стр.366-367
						120	Подготовка сырья.	Анфимова Н.А. стр.367-368
						121	Процессы, происходящие во время замеса,	Анфимова Н.А. стр.368
						122	Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом.	Анфимова Н.А. стр.368-369
						123	Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.	Анфимова Н.А. стр.369-371
						124	Разделка теста.	Анфимова Н.А. стр.371
						125	Процессы, происходящие при выпечке изделий.	Анфимова Н.А. стр.371-372
						126	Технология приготовления пирожков, пончиков жаренных.	Анфимова Н.А. стр.372-373
						127	Технология приготовления пирожков печеных, расстегаев.	Анфимова Н.А. стр.373-374
						128	Технология приготовления ватрушек с творогом, кулебяки.	Анфимова Н.А. стр.374-376

				129	Технология приготовления пирогов, кекса майского.	Анфимова Н.А. стр.376
				130	Технология приготовления пиццы, ассортимент	Анфимова Н.А. стр.376-377
				131	Тесто для блинов и оладий.	Анфимова Н.А. стр.377-378
				132	Технология приготовления пельменей, вареников, правила подачи.	Анфимова Н.А. стр.378-379
				133	Технология приготовления, тесто для лапши домашней, блинчиков, выпечка, правила подачи.	Анфимова Н.А. стр.379-380
				134	Сдобное пресное тесто.	Анфимова Н.А. стр.380
				135	Песочное тесто.	Анфимова Н.А. стр.380-382
				136	Слоеное пресное тесто	Анфимова Н.А. стр.382
				137	Ассортимент изделий из слоеного пресного теста	Анфимова Н.А. стр.382-384
				138	Заварное тесто	Анфимова Н.А. стр.384
				139	Бисквитное тесто	Анфимова Н.А. стр.385
				140	Технология приготовления фаршей.	Анфимова Н.А. стр.386-388
				141	Мучные изделия пониженной калорийности	Анфимова Н.А. стр.388-389
				142	Технология приготовления изделий из пресного теста национальной кухни.	Выучить конспект
				143	Контрольная работа	
				144-145	Практическое занятие № 19 по теме: «Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества муки». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				146-147	Практическое занятие № 20 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению блинящей жареных». <i>(практическая</i>	Отработать практические навыки

						<i>подготовка)</i>	
					148-149	Практическое занятие № 21 по теме: «Составление и оформление технологических карт по приготовлению расстегаев». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				<b>4</b>	23-24 25-26	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление технологических карт на изделия из дрожжевого безопарного теста: пирожки жареные, печеные. Подготовка сообщения по теме: «Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции»	
<b>7</b>	<b>Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>			<b>29</b>			
7.1	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6,2.7 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	29	150	Значение блюд из рыбы в питании человека.	Анфимова Н.А. стр. 221-222
					151	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	Анфимова Н.А. стр.222-223
					152	Рыба отварная.	Анфимова Н.А. стр.223-225
					153	Варка рыбы целыми тушками, звеньями. Блюда из отварной рыбы.	Анфимова Н.А. стр. 225-226
					154	Рыба припущенная.	Анфимова Н.А. стр. 226-227
					155	Технология приготовления блюд из рыбы припущенной. Требования к качеству блюд из отварной и	Анфимова Н.А. стр. 227-228

					припущенной рыбы.	
				156	Общие правила жаренья рыбы.	Анфимова Н.А. стр.228-229
				157	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	Анфимова Н.А. стр. 229-231
				158	Технология приготовления блюд из жареной рыбы на гриле. Требования к качеству блюд из жареной рыбы.	Андонова Н.И. стр.190-191
				159	Рыба жареная звеньями, целиком, на открытом огне	Андонова Н.И. стр.191-192
				160	Технология приготовления блюд из фаршированной рыбы.	Анфимова Н.А. стр.225-226
				161	Технологи приготовления стейков из рыбы, зраз, котлет натуральных.	Андонова Н.И. стр.194-196
				162	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы.	Андонова Н.И. стр.181-183
				163	Общие правила запекания рыбы.	Анфимова Н.А. стр.231-232
				164	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы целиком.	Андонова Н.И. стр.191-192
				165	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы порционными кусками.	Анфимова Н.А. стр.232-235
				166	Блюда из рыбной котлетной массы.	Анфимова Н.А. стр. 235-236
				167	Технология приготовления блюд из рубленой массы рыбы.	Выучить конспект
				168	Требования к качеству блюд из запеченной, тушеной рыбы, блюд из котлетной массы рыбы.	Анфимова Н.А. стр.241
				169	Технология приготовления блюд из ракообразных.	Анфимова Н.А. стр.236-237
				170	Технология приготовления блюд из двустворчатых моллюсков.	Анфимова Н.А. стр.237-239
				171	Технология приготовления блюд из двустворчатых моллюсков.	Анфимова Н.А. стр.239-240
				172	Технология приготовления блюд из	Выучить конспект



					рыбы национальной кухни.	
					173-174 Практическое занятие № 22 по теме: «Составление и оформление технологических карт блюд из жареной рыбы». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					175-176 Практическое занятие № 23 по теме: «Составление и оформление технологических карт блюд из запеченной рыбы». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					177-178 Практическое занятие № 24 по теме: «Решение задач». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
				<b>10</b>	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка сообщения по теме: «Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции»</p> <p>27-28</p> <p>29-30 Составление схем на блюда: «Рыба в тесте жареная»; Рыба по ленинградски»</p> <p>31-32 Составление технологических карт на блюдо: «Тефтели рыбные с гарниром»</p> <p>33-34 Подготовка сообщения по теме: «Оформление и украшение вторых блюд»</p> <p>35-36 Подготовка сообщения по теме: «Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн».</p>	
<b>8</b>	<b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд,</b>			<b>33</b>		

	<b>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов</b>						
8.1	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6,2.7 2.8 ОК 1-7, 9,10</i>	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	33	179	Значение блюд из мяса в питании человека.	Анфимова Н.А. стр.244
					180	Процессы происходящие во время тепловой обработки мяса.	Анфимова Н.А. стр.244-246
					181	Общие правила варки мяса.	Анфимова Н.А. стр.246-247
					182	Технология приготовления блюд из мяса отварного, припущенного.	Анфимова Н.А. стр.247-248
					183	Общие правила жарки мяса.	Анфимова Н.А. стр.248-249
					184	Технология приготовления блюд из мяса, жаренного крупными кусками.	Анфимова Н.А. стр.249-251
					185	Технология приготовления блюда из мяса, жаренного натуральными порционными кусками из говядины	Анфимова Н.А. стр.251-253
					186	Технология приготовления, характеристика, виды стейков.	Андонова Н.И. стр.152-156
					187	Степени прожарки стейков.	Андонова Н.И. стр. 153-156
					188	Технология приготовления блюд из мяса, жаренного натуральными порционными кусками из свинины, баранины.	Анфимова Н.А. стр.253
					189	Технология приготовления блюд из мяса, жаренного натуральными порционными панированными кусками	Анфимова Н.А. стр.255-256
					190	Технология приготовления блюд из мяса, жаренного мелкими кусками.	Анфимова Н.А. стр.253-255
					191	Общие правила тушения мяса.	Анфимова Н.А. стр.256-257
					192	Технология приготовления блюд из тушеного мяса крупными кусками.	Анфимова Н.А. стр.257-258
					193	Технология приготовления блюд из тушеного мяса порционными кусками.	Анфимова Н.А. стр. 258-259

					194	Технология приготовления блюд из тушеного мяса мелкими кусками.	Анфимова Н.А. стр.259-261
					195	Требования к качеству блюд из тушеного мяса.	Анфимова Н.А. стр.270
					196	Технология приготовления блюд из запеченного мяса крупными кусками.	Андонова Н.И. стр. 159-161
					197	Технология приготовления блюд из запеченного мяса.	Анфимова Н.А. стр.261-263
					198	Технология приготовления блюд из рубленой массы мяса.	Анфимова Н.А. стр.263-264
					199	Требования к качеству блюд из рубленой массы мяса, запеченного мяса.	Анфимова Н.А. стр.271-272
					200	Технология приготовления блюд из котлетной массы мяса.	Анфимова Н.А. стр.264-265
					201	Технология приготовления блюд из мяса диких животных.	Анфимова Н.А. стр.269-270
					202	Технология приготовления блюд из субпродуктов.	Анфимова Н.А. стр.265-266
					203	Технология приготовления блюд из субпродуктов национальной кухни.	Анфимова Н.А. стр. 266-269
					204	Требования к качеству, сроки хранения блюд из котлетной массы мяса, блюд из субпродуктов.	Анфимова Н.А. стр.269-270
					205	Контрольная работа	
					206-207	Практическое занятие № 26 по теме: «Составление и оформление технологических карт блюд из жареного мяса из свинины порционными кусками». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					208-209	Практическое занятие № 27 по теме: «Составление и оформление технологических карт блюд из жареного мяса из говядины порционными кусками». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки
					210-211	Практическое занятие № 28 по теме:	Отработать практические

						«Расчет количества продуктов для приготовления блюд из жареного мяса из говядины порционными кусками». (практическая подготовка)	навыки
				<b>10</b>	37-38 39-40 41-42 43-44 45-46	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме: «Ассортимент, технология приготовления блюд из мяса восточной кухни» Составление схем на блюда «Гуляш с гарниром»; «Жаркое по домашнему» Составление технологических карт на блюдо «Бифштекс с яйцом» Подготовка сообщения по теме: «Использование красителей при приготовлении блюд». Подготовить сообщение по теме: «Ассортимент, характеристика, условия хранения пряностей для приготовления блюд из мяса»	
<b>9</b>	<b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика</b>			<b>17</b>			
9.1	Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы,	ПК 2.1., 2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6,2.7 2.8 ОК 1-7, 9,10	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9	17	212 213 214	Общие сведения о блюдах из птицы. Общие правила варки птицы. Технология приготовления блюд из	Анфимова Н.А. стр.275 Анфимова Н.А. стр.275-276 Анфимова Н.А.

дичи, кролика					отварной, припущенной птицы.	стр.276
	215	Технология приготовления блюд из жареной птицы и дичи целиком.	Анфимова Н.А. стр.277-279			
	216	Технология приготовления блюд из жареной птицы и дичи порционными кусками.	Анфимова Н.А. стр.279-280			
	217	Требования к качеству блюд из отварной, жареной птицы и дичи.	Анфимова Н.А. стр.281-282			
	218	Технология приготовления блюд из тушеной птицы и дичи.	Анфимова Н.А. стр.280-281			
	219	Технология приготовления блюд из запеченной птицы и дичи.	Андонова Н.И. стр. 168			
	220	Технология приготовления блюд из мяса птицы, дичи национальной кухни.	Выучить конспект			
	221	Технология приготовления блюд из жареного, тушеного кролика.	Андонова Н.И. стр. 169-172			
	222-223	Практическое занятие № 26 по теме: «Расчет сырья, определение количества порций для приготовления блюд из птицы». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки			
	224-225	Практическое занятие № 27 по теме: Составление и оформление технологических карт блюд из котлетной массы птицы». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки			
	226-227	Практическое занятие № 28 по теме: «Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из дичи». <i>(практическая подготовка)</i>	Отработать практические навыки			
	228	Итоговая контрольная работа				
	<b>4</b>		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>			

				47-48	Составление технологических карт на блюдо: «Птица по-столичному». Подготовка сообщения по теме: «Современное оформление блюд из дичи»	
				49-50		
<b>Итого по МДК 02.02</b>				<b>278</b>		
<b>Итого по МДК 02.01; МДК 02.02</b>				<b>360</b>		
<b>УП.02 Учебная практика при изучении раздела 2</b>				<b>216</b>		
<b>Виды работ:</b>						
<p>-ознакомление с горячим цехом предприятия. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>-Организация рабочего места. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача заправочных супов, в том числе региональных: борщей, щей, рассольников, солянок, картофельных супов, супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми; супов-пюре, молочных, сладких и холодных супов.</p> <p>-подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация рабочего места. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача соусов: красного основного и его производных, белого основного и его производных, молочных, сметанных, холодных, яично-масляных, сладких. Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>-Механическая кулинарная обработка сырья, нарезка.</p> <p>Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров из овощей, грибов (отварных, припущенных, жареных, запеченных).</p>						

<p>Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий: отварных, жареных, запеченных.</p> <p>Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров и кулинарных изделий из яиц, творога, сыра (отварных, жареных, запеченных).</p> <p>Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров и кулинарных изделий из муки: жареных, запеченных. Приготовление, творческое оформление, порционирование и подача горячих блюд, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья (отварных, жареных, тушеных, запеченных, изделий и блюд из котлетной и натурально-рубленой массы рыбы).</p> <p>Приготовление натурально-рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента (отварных, жареных, запеченных, блюд, кулинарных изделий из натурально-рубленой и котлетной массы мяса).</p> <p>Приготовление натурально-рубленной и котлетной массы из домашней птицы, дичи и кролика и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента: отварных, жареных, запеченных, блюд, кулинарных изделий из натурально-рубленой и котлетной массы домашней птицы, дичи и кролика.</p>				
<p><b>ПП.02 Производственная практика при изучении раздела 2</b></p>	<p><b>288</b></p>			

<p><b>Виды работ:</b>  ознакомление с горячим цехом предприятия. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.  Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.  Организация рабочего места. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача заправочных супов, в том числе региональных: борщей, щей, рассольников, солянок, картофельных супов, супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми; супов-пюре, молочных, сладких и холодных супов. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача соусов: красного основного и его производных, белого основного и его производных, молочных, сметанных, холодных, яично-масляных, сладких.  Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров из овощей, грибов (отварных, припущенных, жареных, запеченных).  Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий: отварных, жареных, запеченных.  Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров и кулинарных изделий из яиц, творога, сыра (отварных, жареных, запеченных).  Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров и кулинарных изделий из муки: жареных, запеченных.  Приготовление, творческое оформление, порционирование и подача горячих блюд, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья (отварных, жареных, тушеных, запеченных, изделий и блюд из котлетной и натурально-рубленной массы рыбы).  Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление</p>				
--	--	--	--	--



натурально-рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента (отварных, жареных, запеченных, блюд, кулинарных изделий из натурально-рубленной и котлетной массы мяса). Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд.				
<b>Промежуточная аттестация:</b> по МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - <i>дифференцированный зачет</i> МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - <i>экзамен</i> . по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - <i>экзамен по модулю</i>	<b>24</b>			
<b>Всего:</b>	<b>888</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

✓ Кабинет технологии кулинарного производства, оснащенный оборудованием:

- доска – 1 шт.;
- парты – 15 шт.;
- стулья – 30 шт.;
- учительский стол – 1 шт.;
- учительский стул – 1 шт.;
- учебные и методические пособия;
- наглядные пособия.
- мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Реализация программы производственной практики осуществляется в соответствии с договорами о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1 Печатные издания**

Основная учебная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. Проф.образования / - 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.

3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студучреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия» 336 с.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 10-е изд. стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. -256 с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017. -512 с.

7. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с.

#### Дополнительные источники:

1. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с.

2. Лутошкина Г.Г. Л864 Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 240 с.

3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Усов. —13-е изд., стер М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с.

#### 3.2.2 Электронные издания и интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-ser>

6. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

7. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

8. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

#### 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	Оценка процесса организации рабочего места: подготовка инструментов, материалов, оборудования, СИЗ к использованию в соответствии с требованиями техники безопасности и охраны труда;	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса оценка результатов</p> <p>Тестирование</p> <p>Оценка за устный индивидуальный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практического занятия</p>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Оценка процесса выполнения подготовительных работ; выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении, непродолжительном хранении бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; подбор инвентаря, оборудования в соответствии с требованиями технической документации, подготовка рабочего места;	<p>Тестирование</p> <p>Оценка за устный индивидуальный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практического занятия</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса оценка результатов</p>
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Оценка процесса изготовления и подготовки к реализации простых материалов при приготовлении, непродолжительном хранении бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; подбор, оборудования, инвентаря для изготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; оценка качества выполняемых работ	<p>Тестирование</p> <p>Оценка за устный индивидуальный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практического занятия</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса</p>

<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка процесса выполнения подготовительных работ; выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении соусов разнообразного ассортимента; при приготовлении, непродолжительном хранении соусов; оценка качества выполняемых работ</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка за устный индивидуальный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практического занятия</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса</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>Оценка процесса организации рабочего места; подготовка инструментов, материалов, оборудования, СИЗ к использованию, приготовлению и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; подбор инвентаря, оборудования в соответствии с требованиями технической документации, подготовка рабочего места; оценка качества выполняемых работ</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка за устный индивидуальный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практического занятия</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса</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>Оценка процесса выполнения подготовительных работ; выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; подбор инвентаря, оборудования в соответствии с требованиями технической документации, подготовка рабочего места; оценка качества выполняемых работ</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка за устный индивидуальный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практического занятия</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>Оценка процесса изготовления и подготовки к реализации простых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка за устный индивидуальный опрос</p>

закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	водного сырья разнообразного ассортимента; подбор, оборудования, инвентаря для изготовления определенного вида горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; подбор инвентаря, оборудования в соответствии с требованиями технической документации, подготовка рабочего места; оценка качества выполняемых работ	Оценка результатов выполнения практического занятия  Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса
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	Оценка процесса изготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; подбор инвентаря, оборудования в соответствии с требованиями технической документации, подготовка рабочего места; оценка качества выполняемых работ	Тестирование  Оценка за устный индивидуальный опрос  Оценка результатов выполнения практического занятия  Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владение разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности.</li> <li>- Использование специальных методов и способов решения профессиональных задач в конкретной области и на стыке областей.</li> <li>- Разработка вариативных алгоритмов решения профессиональных задач деятельности применительно к различным контекстам.</li> <li>- Выбор эффективных технологий и рациональных способов выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для эффективного выполнения профессиональных	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических

	<p>задач и развития собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация.</li> <li>- Владение способами систематизации и интерпретация полученной информации в контексте своей деятельности и в соответствии с задачей информационного поиска.</li> </ul>	занятиях
ОК 0.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение объективного анализа качества результатов собственной деятельности и указывание субъективного значения результатов деятельности.</li> <li>- Принятие управленческих решений по совершенствованию собственной деятельности. -</li> <li>Организация собственного профессионального развития и самообразования в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры.</li> <li>- Занятие самообразованием для решения четко определенных, сложных и нестандартных проблем в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обучение членов группы (команды) рациональным приемам по организации деятельности для эффективного выполнения коллективного проекта.</li> <li>- Распределение объема работы среди участников коллективного проекта.</li> <li>- Справляться с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды).</li> <li>- Проведение объективного анализа и указание субъективного значения результатов деятельности.</li> <li>- Использование вербальных и</li> </ul>	Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики



	<p>невербальных способов эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.</p>	
<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"> <li>- Использование вербальных и невербальных способов коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста.</li> <li>- Соблюдение нормы публичной речи и регламента.</li> <li>- Самостоятельный выбор стиля монологического высказывания (служебный доклад, выступление на совещании, презентация проекта и т.п.)</li> <li>- Создание продукта письменной коммуникации определенной структуры на государственном языке.</li> <li>- Самостоятельный выбор стиля (жанра) письменной коммуникации на государственном языке в зависимости от цели, содержания и адресата.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Осознание конституционных прав и обязанностей. Соблюдение закона и правопорядка.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в мероприятиях гражданско-патриотического характера, волонтерском движении.</li> <li>- Аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей.</li> <li>- Осуществление своей деятельности на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей.</li> <li>- Демонстрация сформированности российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну).</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей</p>	<p>Соблюдение норм экологической чистоты и</p>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в</p>

<p>среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление деятельности по сбережению ресурсов и сохранению окружающей среды.</li> <li>- Прогноз техногенных последствий для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека.</li> <li>- Прогноз возникновения опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников.</li> <li>- Владение приемами эффективных действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.</li> </ul>	<p>процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Планирование информационного поиска.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принятие решений о завершении (продолжении) информационного поиска на основе оценки достоверности (противоречивости) полученной информации для решения профессиональных задач.</li> <li>- Осуществление обмена информацией с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия.</li> <li>- Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принятие решений о завершении (продолжении) информационного поиска на основе оценки достоверности (противоречивости) полученной информации для решения профессиональных задач.</li> <li>- Осуществление обмена информацией с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>

	<p>том числе на основе сетевого взаимодействия.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация.</li> </ul>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Изучение нормативно-правовой документации, технической литературы и современных научных разработок в области будущей профессиональной деятельности на государственном языке.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Применение необходимых лексических и грамматических минимумов для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности.</li> <li>- Владение современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельное совершенствование устной и письменной речи и пополнение словарного запаса.</li> <li>- Владение навыками технического перевода текста, понимание содержания инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определение успешных стратегий решения проблемы, разбивание поставленной цели на задачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка альтернативных решений проблемы.</li> <li>- Самостоятельная организация собственных приемов обучения в рамках предпринимательской деятельности.</li> <li>- Разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>