

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Тульской области**

**«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

**Новомосковск**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

43.01.09  
код

Повар, кондитер  
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Пономарева Наталья Михайловна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                           | <b>стр.</b> |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                      | <b>4</b>    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                    | <b>7</b>    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                 | <b>9</b>    |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>           | <b>22</b>   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>26</b>   |

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** входящей в состав укрупненной группы профессий **33 Сервис, оказание услуг населению**.

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании ( в программах повышению квалификации и переподготовки ) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего или профессионального. Опыт работы не требуется.

Возможные места работы: кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.

Возможные названия должностей: диетповар, старший повар, повар горячего цеха, повар холодного цеха, заготовочного цеха, многоцелевой работник по питанию.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт в:**

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Подготавливании рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
3. Осуществлении приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
4. Осуществление приготовления супов разнообразного ассортимента.
5. Осуществление приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.
6. Осуществление приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
7. Осуществление приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
8. Осуществление приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного.
9. Осуществление приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом.
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать срок хранения.
- Использовать разнообразные способы тепловой обработки при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. (бульонов, отваров супов горячих соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи икролика разнообразного ассортимента.)

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и срокам хранения блюд из овощей, грибов, творога, яиц, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,;
- рецептуры, методы технологических операций, приготовление блюд;
- способы сокращения потерь при приготовлении блюд.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего –548 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 164 часа;

учебной - производственной практики – 384 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                                                                                                            |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                      |
| 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.                  |
| 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 традиционных 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.                                                                                                                 |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Тематический план профессионального модуля:** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                                          | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                          |                                            | Практика       |                         |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------------------|
|                                   |                                                                                                                                                         |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                          | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |                                                                                                                                                         |             | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                         |
| 1                                 | 2                                                                                                                                                       | 3           | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                          | 7              | 8                       |
|                                   | <b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | 32          | 32                                                                      | 11                                                       |                                            |                |                         |
|                                   | <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                               | 132         | 132                                                                     | 47                                                       |                                            |                |                         |
|                                   | <b>учебная практика</b>                                                                                                                                 | 384         |                                                                         |                                                          |                                            | 132            | 252                     |
|                                   | <b>Производственная практика, часов</b>                                                                                                                 |             |                                                                         |                                                          |                                            |                |                         |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                                                                                                           | 548         | 164                                                                     | 58                                                       |                                            | 132            | 252                     |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

| <b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>                                                            | <b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>                                                       | <b>Объем в часах</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                                                    | <b>2</b>                                                                                                                                                                   | <b>3</b>             |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                            |                      |
| <b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента     |                                                                                                                                                                            |                      |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                          |                      |
|                                                                                                                                                             | 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.                                                                                          | 2                    |
|                                                                                                                                                             | 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.                                                                                          | 2                    |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |                      |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                          |                      |
|                                                                                                                                                             | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.                                                                                    | 2                    |
|                                                                                                                                                             | 2. Организация хранения, отпуска супов.                                                                                                                                    | 2                    |
|                                                                                                                                                             | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.                   | 2                    |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |                      |
|                                                                                                                                                             | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                               |                      |
|                                                                                                                                                             | <b>Практическое занятие .</b> Организация рабочего места повара по приготовлению первых блюд                                                                               | 2                    |
|                                                                                                                                                             | <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | 2                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                         |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.                                                                                                              |   |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                       |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.                                                                                           | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2. Организация хранения, отпуска соусов                                                                                                                                 | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению соусов                                                                                | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                            |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие .</b> Организация рабочего места повара по приготовлению соусов                                                                                 | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                         |   |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                       |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок                                                                  | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок                                                                                               | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                            |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие .</b> Организация рабочего места повара горячего цеха соусного отделения.                                                                       | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по тб в горячем цехе соусного отделения 1                                                                                          | 1 |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                         | 1 |
| <b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. |                                                                                                                                                                         | - |

|                                                                                                                                                                           |                                                                                              |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 7.                                                                                                                                                                        | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.                            |          |
| 8.                                                                                                                                                                        | Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                        |          |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>                                                                 |                                                                                              |          |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                                                 |                                                                                              |          |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление,<br>назначение, подготовка к<br>реализации бульонов,<br>отваров                                                                         | <b>Содержание</b><br><b>1.</b> Приготовление бульонов и отваров                              | <b>2</b> |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>заправочных супов<br>разнообразного<br>ассортимента                                                      | <b>Содержание</b>                                                                            |          |
|                                                                                                                                                                           | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.      | <b>4</b> |
|                                                                                                                                                                           | 2. Правила и режимы варки заправочных супов щей, борщей, рассольников, солянок               | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                           | 3. Особенности приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                           | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                 |          |
|                                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов             | <b>2</b> |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>супов-пюре, молочных,<br>сладких, диетических,<br>вегетарианских супов<br>разнообразного<br>ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                            |          |
|                                                                                                                                                                           | 1. Пюреобразные супы                                                                         | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                           | 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы.                                     | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                           | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                    |          |
|                                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре                    | <b>2</b> |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>холодных супов, супов<br>региональной кухни                                                              | <b>Содержание</b>                                                                            |          |
|                                                                                                                                                                           | 1. Холодные супы:                                                                            | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                           | 2. Супы национальной кухни:                                                                  | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                           | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                    |          |
|                                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов                | <b>2</b> |

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>                                                                                                                            |                                                                                                                   |   |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                                                             |                                                                                                                   |   |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.                                                                                                                   |                                                                                                                   |   |
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                            |                                                                                                                   |   |
| 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. |                                                                                                                   | - |
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.                               |                                                                                                                   |   |
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.                                                                                                                                                 |                                                                                                                   |   |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.                                                                                                                               |                                                                                                                   |   |
| 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                                                                                                                           |                                                                                                                   |   |
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>                                                                                         |                                                                                                                   |   |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                          |                                                                                                                   |   |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов                                                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                 |   |
|                                                                                                                                                                                                    | 1. <b>Общие правила приготовления соусов,</b>                                                                     | 2 |
|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                   |   |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке<br>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                 |   |
|                                                                                                                                                                                                    | 1. Приготовление соуса красного и белого основного и его производных                                              | 2 |
|                                                                                                                                                                                                    | 2. Приготовление, соусов грибного, молочного, сметанного и их производных концентратов промышленного производства | 2 |
|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                   |   |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                         |   |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Практическое занятие .</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов                                    | 2 |
| <b>Тема 3.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках                                                                                                | <b>Содержание</b>                                                                                                 |   |
|                                                                                                                                                                                                    | 1. Приготовление, соусов яично-масляных, соусов на сливках                                                        | 2 |
|                                                                                                                                                                                                    | 2. Приготовление сладких соусов                                                                                   | 2 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                   |   |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                   | - |
| <b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                   |   |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                   |   |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>горячих блюд и гарниров<br>из овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Содержание</b>                                                                                 |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов                             | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов                                               | 4 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>                                            |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов. | 4 |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>горячих блюд и гарниров<br>из круп и бобовых и<br>макаронных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Содержание</b>                                                                                 |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.         | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2. Правила варки каш.                                                                             | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3. Правила варки бобовых.                                                                         | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4. Правила варки макаронных изделий.                                                              | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>В том числе лабораторных занятий</b>                                                           |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Лабораторное занятие .</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.         | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых.                                    | 2 |

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                              |                                                                           |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                              | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. | 2 |
|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                              |                                                                           |   |
| <b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>                                                                                                                    |                                                                                              |                                                                           |   |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                                                             |                                                                                              |                                                                           |   |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.                                                                                                                   |                                                                                              |                                                                           |   |
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                            |                                                                                              |                                                                           |   |
| 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. |                                                                                              |                                                                           | - |
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.                               |                                                                                              |                                                                           |   |
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.                                                                                                                                                 |                                                                                              |                                                                           |   |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.                                                                                                                               |                                                                                              |                                                                           |   |
| 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                                                                                                                           |                                                                                              |                                                                           |   |
| <b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>                                                                       |                                                                                              |                                                                           |   |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                                                                          |                                                                                              |                                                                           |   |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>блюд из яиц, творога,<br>сыра                                                                                                     | <b>Содержание</b>                                                                            |                                                                           |   |
|                                                                                                                                                                                                    | 1. Приготовление блюд из яиц                                                                 |                                                                           | 2 |
|                                                                                                                                                                                                    | 2. Приготовление блюд из творога и сыра                                                      |                                                                           | 2 |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>В том числе практические занятия</b>                                                      |                                                                           |   |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Практическое занятие .</b> Расчет количества сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов  |                                                                           | 2 |
| <b>Тема 5.2.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>блюд из муки                                                                                                                      | <b>Содержание</b>                                                                            |                                                                           |   |
|                                                                                                                                                                                                    | 1. Приготовление блюд из муки                                                                |                                                                           | 2 |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>                                       |                                                                           |   |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога. |                                                                           | 2 |
|                                                                                                                                                                                                    | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд муки.                                        |                                                                           | 2 |
| <b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b>                                                                                                                    |                                                                                              |                                                                           |   |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                                                             |                                                                                              |                                                                           | - |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                             |   |
| <b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                             |   |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |   |
| <b>Тема 6.1.</b><br><i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Содержание</b>                                                                                           |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. Ассортимент основные правила приготовления блюд из рыбы                                                  | 2 |
| <b>Тема 6.2.</b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                           |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1. Приготовление блюд из рыбы отварных, припущенных, тушеных</b>                                         | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2. Приготовление блюд из рыбы жареных, запеченных</b>                                                    | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья отварных, припущенных, тушеных</b>                      | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>3. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья жареных, запеченных</b>                                 | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4. Приготовление блюд из рубленой рыбы и морепродуктов</b>                                               | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                             |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.           | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного                    | 2 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | сырья                                                                                                                                |   |
| <b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      |   |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                      | - |
| <b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                      |   |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      |   |
| <b>Тема 7.1.</b><br><i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | 2 |
| <b>Тема 7.2.</b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                    |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов                                                                               | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2. <b>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов:</b> отварных (основным способом и на пару)                                       | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3. <b>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов жареных</b>                                                                       | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4. <b>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов тушеных</b>                                                                       | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5. <b>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов запеченных</b>                                                                    | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6. <b>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов:</b> <u>маринованных и рубленных</u>                                              | 2 |

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                                                                    | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>                                                                                   |          |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Лабораторное занятие 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | <b>4</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Лабораторное занятие 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде            | <b>4</b> |
| <b>Тема 7.3.</b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>                                                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                        |          |
|                                                                                                                                                                                                    | 1. Методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика                                                                            | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: <i>отварных</i>                                                                  | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | 3. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: <i>отварных основным способом и на пару.</i>                                     | <b>1</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | 4. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: <i>припущенных</i>                                                               | <b>3</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | 5. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: <i>жареных</i>                                                                   | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | 6. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика <i>на огне</i>                                                                    | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | 7. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: <u>тушеных, запеченных</u>                                                       | <b>3</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>                                                                                   |          |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Лабораторное занятие .</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика                           | <b>4</b> |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                          | <b>1</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b>                                                                                                                                       |                                                                                                                                          | -        |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                                                             |                                                                                                                                          |          |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.                                                                                                                   |                                                                                                                                          |          |
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                            |                                                                                                                                          |          |
| 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. |                                                                                                                                          |          |
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.                               |                                                                                                                                          |          |
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.                                                                                                                                                 |                                                                                                                                          |          |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.                                                                                                                               |                                                                                                                                          |          |
| 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                                                                                                                           |                                                                                                                                          |          |

**Учебная практика по ПМ.02**

**Виды работ:**

1. Правила техники безопасности , пожаробезопасности, охрана труда
2. Подготовка к работе оборудования, сырья, инвентаря, инструментов.
3. Приготовление бульонов и отваров
4. Приготовление щей, борщей
5. Приготовление рассольников, солянок.
6. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями
7. Приготовление молочных и пюреобразных супов
8. Приготовление сладких и холодных супов
9. Супы национальной кухни
10. Приготовление основного красного соуса.
11. Приготовление производственных соусов из красного основного.
12. Приготовление основного белого соуса
13. Приготовление производственных соусов из белого основного
14. Приготовление молочного, сметанного соусов и их производных соусов на сметане.
15. Приготовление яично-масленных соусов и их производных
16. Приготовление основных холодных соусов
17. Работа с нормативно технической документацией. Разработка Технико-технологических карт.
18. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.
19. Приготовление блюд из овощных масс.
20. Приготовление каш и блюд из круп
21. Приготовление блюд из яиц
22. Приготовление блюд из творога и сыра
23. Приготовление блюд из муки
24. Приготовление блюд из рабы отварной, припущенной, тушеной
25. Приготовление блюд из рыбы жаренной и запечённой
26. Приготовление блюд из рубленной рыбы
27. Приготовление блюд из морепродуктов
28. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса
29. Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса
30. Приготовление блюд из субпродуктов, рубленной и котлетной массы.

132

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 31. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика, целиком и порционным куском.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| 32. Приготовление блюд рубленой и котлетной массы из птицы, дичи и кролика.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
| 33. Приготовление блюд из субпродуктов, птицы, дичи и кроликов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b></p> <p><b>Виды работ :</b></p> <p>1. Приготовление бульонов.</p> <p>2. Приготовление заправочных супов.</p> <p>3. Приготовление супов молочных; супов пюре.</p> <p>4. Приготовление прозрачных и сладких супов.</p> <p>5. Приготовление холодных супов. Супов из П/Ф и концентратов.</p> <p>6. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.</p> <p>7. Приготовление красного соуса основного и производного.</p> <p>8. Приготовление белого соуса основного и производных.</p> <p>9. Приготовление соусов молочных, грибных и сметанных.</p> <p>10. Приготовление соусов яично-масленных, смесей масленных</p> <p>11. Приготовление соусов холодных , заправок, желе.</p> <p>12. Приготовление соусов сладких.</p> | 252 |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебного кулинарного цеха.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет – программу К – Кеерг или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

**\*Оборудование Учебного кулинарного цеха и рабочих мест мастерской с учетом требований WSR:**

#### Технологическое оборудование:

- электромеханическое оборудование\*\* (блендер, миксеры, слайсер, настольный взбивальный механизм). Тепловое оборудование\*\* (плита электрическая индукционная, пароконвектомат), холодильное оборудование.\*\*

#### Дополнительное оборудование\*\*:

- весы настольные, ванны моечные, столы производственные, стеллажи, инвентарь и посуда;
- учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.
- комплект учебно-методической документации.

**Примечание: \*\* - по требованиям WSR/WSR**

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную (концентрированную) практику.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике\*\*:** столы производственные, весы настольные, стеллажи, инвентарь, посуда, ножи, гастрорюкзаки, моечные ванны, холодильное оборудование, электроплиты.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Андросов В. П. Производственное обучение по профессии «Повар», – М.: И. Ц. «Академия» , 2011.

2. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар», – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
3. Матюхина З. Н. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
4. Анфимова Н. А. Кулинария, – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
5. Дубровская Н. И. Кулинария Лабораторный практикум, – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
6. Кочурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь, – М.: И. Ц. «Академия», 2010.
7. Семиряшко Т. Г. Кулинария: контрольные материалы, – М.: И. Ц. «Академия», 2010.

*Дополнительные источники:*

1. Лавров Ю. А. Магия пряностей и соусов. Научно-практическая книга, – Киев «Орион», 1995.
2. Каторина И. И. Рзаева Е. С., Большая кулинарная книга, – М. И. «Аст» 20.
3. Золин В. П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, – М.: И. Ц. «Академия», 2002.
4. Барановский В. А., Повар, – Ростов на Дону, И. Феникс 2001.
5. Радченко Л. А., Обслуживание на предприятиях общественного питания, – Ростов на Дону, И. Феникс 2001.
6. Сборник рецептов и кулинарных изделий. – И. М. 1994 г.
7. Отечественные журналы:  
«Питание и общество», «Гастроном», «Школа гастронома», «Про питание».

*Интернет источники*

1. Интернет портал Федерального центра образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>.
2. Читальный зал профессионалов [Электронный ресурс]/ URL: » [Электронный ресурс]/ URL: <http://pey.narod.ru/offi/profy/profy.html>.
3. Сайт журнала «Шеф» [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.thechief.ru/>
4. Сайт журнала «Мир ресторана» [Электронный ресурс]/ URL: <http://mirrestorana.info/club>.
5. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>,
6. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. » [Электронный ресурс] URL: <http://www.horeka.ru/>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства и учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную (концентрированную) производственную практику, которая проводится в организациях общественного питания и ресторанного сервиса, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

При изучении модуля со студентами проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Организуется самостоятельная работа обучающихся в лаборатории по информационным технологиям с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний и при выполнении домашних заданий.

Изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» предшествует освоению данного модуля (также возможно изучение данных дисциплин параллельно с модулем).

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели - должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности - повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности - повара или кондитера

Специфические требования, дополняющие примерные условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющих руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Код        | Наименование<br>результата<br>обучения                                                                                                                                                                      | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Формы и методы<br>контроля и оценки                                              |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| ПК<br>2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического</li> </ul> | наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике |

|         |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                  |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                                                                                                                  | <p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</li> </ul> |                                                                                  |
| ПК 2.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.                                            | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>                                                                                                                                                                                | наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике |
| ПК 2.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>                                                                            | наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике |
| ПК 2.4  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок,</li> </ul>                                                                                                                                                               | наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных | <p>соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены</li> </ul>                            | наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике |

|        |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                  |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|        | изделий разнообразного ассортимента.                                                                                                                                                       | 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);                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                  |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul> | наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике |
| 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. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>                                               | наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                                       | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                    | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий<br>Оценка рисков на каждом шагу<br>- Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана | - профориентированное тестирование;<br>- наблюдение и оценка самостоятельной творческой работы студента.                                                            |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                    | - наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной практике;                                                                         |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                        | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>- Определение траектории профессионального развития и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | - наблюдение и оценка практических заданий, работ на учебной и производственной практике;<br>оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе |

|                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                               | самообразования                                                                                                                                                                                  | освоения образовательной программы;                                                                                                            |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                    | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>- Планирование профессиональной деятельности;                                                                                | - наблюдение и оценка самостоятельной работы на уроке;<br>- оценка выполнения практических и домашних заданий;                                 |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                      | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>- Проявление толерантности в рабочем коллективе;                                         | - наблюдение и оценка выполнения практических заданий, индивидуальных домашних заданий, предполагающих использование образовательных ресурсов; |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                   | Понимать значимость своей профессии (специальности)<br>- Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей;                                                                            | - наблюдение и оценка результатов практических занятий, выполнения и защиты индивидуальных заданий;                                            |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте                                                       | - наблюдение и оценка практических заданий, работ на учебной и производственной практике;                                                      |
|                                                                                                                                                                                               | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)                                     | - наблюдение и оценка практических заданий, работ на учебной и производственной практике.                                                      |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры<br>- Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | - наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной практике;                                                    |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.             | - Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                                                                                         | - наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной практике; |
| ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br>- Ведение общения на профессиональные темы                                                                                                                          | - наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной практике; |
| ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.              | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности<br>Составлять бизнес план<br>Презентовать бизнес-идею<br>Определение источников финансирования<br>- Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | - наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебной и производственной практике. |