

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующим Судакского филиала  
ГБПОУ РК «РКИГ»  
С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2019

Рабочая программа профессионального модуля: ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » 2022г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_ О.В. Зекина

СОГЛАСОВАНО с работодателем

АО ТОК «Судак»

Начальник отдела питания

\_\_\_\_\_ Н.В. Ушатова

« \_\_\_\_ » 2022 г.  
МП

©) Зекина Ольга Владимировна – автор - составитель

**СОДЕРЖАНИЕ**

		стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31	

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

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

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

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящих в укрупненную группу направлений профессии 43.00.00 Сервис и туризм. В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

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

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

##### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складировании неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

**Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:**

ЛР. 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР.2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР.3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР.4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде

личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР.6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР.7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР.7 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР.8 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

ЛР.9 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР.11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

**Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:**

ЛР.13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 506 часов;

из них на освоение:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов,
- на практику, в том числе,
- учебную практику – 144 часа,
- производственную практику – 180 часов,
- самостоятельную работу – 16 часов,
- экзамен по модулю – 6 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 ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Коды профес-сиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учеб-ная, часов	Производ-ственная (по профилю специаль-ности), часов (если предусмотрена рассредоточен-ная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабора-торные работы и практи-ческие занятия, часов	в т.ч., курсо-вая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект) часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК 02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		38	32	16	-	6	-		
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	38	32	16	-	6	-		
<b>МДК 02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		138	128	62		10	-		
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	28	26	12	-	2	-		

ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	14	12	6	-	2	-		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	29	28	12	-	1	-		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	19	18	8	-	1	-		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	20	18	12	-	2			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	28	26	12	-	2	-		
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	144	-	-	-	-	-	144	-
	Производственная практика	180			-			-	180
<b>Всего:</b>		<b>500</b>	<b>160</b>	<b>78</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>180</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения																								
1	2	4		5																								
<b>МДК. 02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		38																										
<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		38																										
<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Содержание</th> <th>6</th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки</td><td>1</td><td>O.1с.106-108</td><td>1</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Основные способы тепловой обработки</td><td>1</td><td>O.1с.107-110</td><td>1</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки</td><td>1</td><td>O.1с.110-112</td><td>1</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</td><td>1</td><td>O.1с.106</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>	Содержание		6			1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	1	O.1с.106-108	1	2	Основные способы тепловой обработки	1	O.1с.107-110	1	3	Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки	1	O.1с.110-112	1	4	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	O.1с.106	1		
Содержание		6																										
1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	1	O.1с.106-108	1																								
2	Основные способы тепловой обработки	1	O.1с.107-110	1																								
3	Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки	1	O.1с.110-112	1																								
4	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	O.1с.106	1																								
<b>Самостоятельная работа</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	2		3																									

<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b>	<b>11</b>		
	5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	Д.3 с.65-68 О.3.83-86	1
	6 Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	Д.3 с.74-92 О.3 с.83-86	1
	7 Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	1		1
	8 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.68	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие №1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	4	М.У. пр.з.№1	2
	<b>Практическое занятие №2</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	М.У. пр.з.№2	2
	<b>Самостоятельная работа</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	1		3

<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Содержание</b>		<b>7</b>		
	9	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	О. 3.с.86-91	1
	10	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.71	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие №3</b> Организация рабочего места повара по приготовлению соусов		2	М.У. пр.з.№3	2
	<b>Практическое занятие №4</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов		2	М.У. пр.з.№4	2
	<b>Самостоятельная работа</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		1		3
	<b>Тема 1.4</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>14</b>		
	11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде	1		1

	12	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	Д.12 с.176-197	1
	13	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1	Д.15 с.119-123	1
	14	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.123-125	1
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>6</b>		
		<b>Практическое занятие №5</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	2	М.У. пр.з.№5	2
		<b>Практическое занятие №6</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	2	М.У. пр.з.№6	2
		<b>Практическое занятие №7</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	М.У. пр.з.№7	2
	15	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	1		
	16	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	1		
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>		3
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>МДК 02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>138</b>		
<b>Раздел 2</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	<b>28</b>		
<b>Тема 2.1</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>2</b>		
1 Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров.	1	O.1с.115-119	1
2 Правила охлаждения, замораживания и хранения, подготовка к реализации бульонов, отваров, для отпуска на вынос	1	O.1с.119-120-	1
<b>Тема 2.2</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>12</b>		
3 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1	O.1с.119-120	1
4 Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций.	1	O.1с.122	1
5 Приготовление щей, борщей	1	O.1с.123-128	1
6 Приготовление рассольников, солянок	1	O.1с.128-132	1
7 Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1	O.1с.132-137	1
8 Правила оформления и отпуска горячих супов. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Условия и сроки хранения. Отпуск на вынос	1	O.1с.132-137	1
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>6</b>	М.У.лаб.р.№1	2

<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>4</b>		
	9	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки.	1	O.1с.138-142	1
	10	Молочные и сладкие супы. Диетические, вегетарианские супы	1	O.1с.137-138	1
	11	Правила оформления и отпуска супов.	1		1
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<b>Содержание</b>		<b>8</b>		
	13	Приготовление холодных супов	1	O.1с.147-151	1
	14	Супы региональной кухни	1		1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>		
<b>Самостоятельная работа</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>Лабораторная работа №2</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, холодных супов разнообразного ассортимента		6	M.У.лаб.р.№2	2
			<b>2</b>		3
	<b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		<b>14</b>		
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на муке Приготовление отдельных	<b>Содержание</b>		<b>10</b>		
	15	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Характеристика, правила выбора,	1	O.1с.156-157	1

компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов				
	16	Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1	O.1с.158-160	1
	17	Соус красный основной и его производные. Соус белый основной и его производные	1	O.1с.160-165	1
	18	Соус грибной, молочный, сметанный и их производные. Соусы на основе концентратов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования. Приемы оформления	1	O.1с.166-169	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие №8</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции		6	М.У. пр.з.№8	2
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>Содержание</b>				<b>2</b>
	19	Соусы яично-масляные. Соусы на сливках, сладкие. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	O.1с.169-171	1
	20	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования	1		1
<b>Самостоятельная работа</b>				<b>2</b>	<b>3</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 4</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		<b>29</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>14</b>		
	21 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1	O.1с.196	1
	22 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	1		1
	23 Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1		1
	24 Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей.	1	Д.12 с.149-159	1
	25 Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	O.1с.198-214	1
	26 Правила подбора соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1		1
	27 Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	1		1
	28 Хранение готовых блюд и гарниров, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	1	O.1с.216-218	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущеных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов	6	М.У.лаб.р.№3	2
<b>Тема 4.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	<b>14</b>		
	29 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	1	O.1с.181	1
	30 Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, круп, бобовых, макаронных изделий и их безопасности	1		1

	31	Правила варки каш	1	O.1с.183-187	1		
	32	Приготовление изделий из каш	1	O.1с.188-189	1		
	33	Правила варки бобовых	1	O.1с.189-190	1		
	34	Приготовление блюд и гарниров из бобовых	1	O.1с.189-190	1		
	35	Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	O.1с.191-192	1		
	36	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий Хранение готовых блюд и гарниров	1	O.1с.193-194	1		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>				
	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		6	М.У.лаб.р.№4	2		
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>1</b>		3		
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 5</b>			<b>19</b>				
Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента							
<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>		<b>8</b>				
	37	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра	1	O.1с.292-293	1		
	38	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним	1		1		

	39	Правила взаимозаменяемости продуктов. Подбор, подготовка ароматических веществ. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1	O.1с.294-298	1
	40	Приготовление горячих блюд из яиц. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	O.1с.284-291	1
	41	Приготовление горячих блюд из творога	1	O.1с.294-298	1
	42	Приготовление горячих блюд из сыра Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра. Хранение, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие №9</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов		2	М.У. пр.з.№9	2
	<b>Содержание</b>		<b>10</b>		
	43	Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Выбор методов приготовления блюд из муки	1	O.1 с.365-368	1
	44	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1	O.1 с.368-372	1
	45	Приготовление горячих блюд из муки. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления	1	O.1 с.372-390	1
	46	Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки	1	O.1с.372-390	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки		6	М.У.лаб.р.№5	2
<b>Самостоятельная работа</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		1		3	

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 6</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		<b>20</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
47	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	O.1с.221-223
48	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов. Международные наименования различных видов рыб	1	1
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	1
49	Методы приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения степени готовности	1	O.1с.223-236
50	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	1	O.1с.223-236
51	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи	1	O.1с.236-240
52	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	O.1с.236-240
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущеной, тушеной рыбы	6	M.У.лаб.р.№6
	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6	M.У.лаб.р.№7
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	3

<p>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)</p> <p>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</p> <p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов</p> <p>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p> <p>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>					
<p><b>Раздел 7</b></p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<b>28</b>				
<p><b>Тема 7.1.</b></p> <p>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<b>2</b>				
	53	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора.	1	O.1c244-246	1
	54	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	O.1c244-246	1
<p><b>Тема 7.2.</b></p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p>	<b>18</b>				
	55	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных, жареных	1	O.1c246-263	1
	56	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности	1	O.1c246-263	2
	57	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1		1
	58	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1	O.1c270-272	2
	59	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы	1	O.1c270-272	2

		сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи			
60		Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	O.1c270-272	1
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>		
		<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6	М.У.лаб.р.№8	2
		<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6	М.У.лаб.р.№9	2
<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика		<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
61		Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд	1	O.1c275-281	1
62		Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1	O.1c275-281	1
63		Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	O.1c275-281	1
64		Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	O.1c275-281	1
<b>Самостоятельная работа</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	2		3

	65	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1		
	66	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1		
<b>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</b>			<b>144</b>		
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				
3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.				
4.	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.				
5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.				
6.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				
7.	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.				
8.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.				
9.	Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.				
10.	Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.				
11.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
12.	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.				
13.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.				
14.	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.				

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<b>180</b>		

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).			
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>		
<b>ВСЕГО</b>	<b>506</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства;**

лабораторий: **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

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

---

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: оснащенные в соответствии с п. 6.1.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;  
 Газовая горелка (для карамелизации);  
 Набор инструментов для карвинга;  
 Овоскоп;  
 Нитраттестер;  
 Машина посудомоечная;  
 Стол производственный с моечной ванной;  
 Стеллаж передвижной;  
 Моечная ванна двухсекционная.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2020.-400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019.-320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. Москва: ИЦ «Академия», 2019-240 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2019-160 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип - Москва: ИЦ «Академия», 2019. - 336с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2019.-256 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019.-512 с.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2013.-112 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. ИЦ «Академия», 2015-176 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.

5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-192 с.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия», 2018.-96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2013.-192 с.
8. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие. Москва: ИЦ «Академия», 2014.- 64 с.
9. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-192 с
10. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-128 с.
11. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-128 с
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования Москва: ИЦ «Академия», 2018.-288 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, Москва: ИЦ «Академия», 2013.- 432 с.
14. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.
15. Т.Ю. Шитякова Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-176 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

#### **Интернет-ресурсы:**

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

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

Организация обучения по профессиональному модулю **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

планируется. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности /

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках

профессионального модуля **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 2.1</b> 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 <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> 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 оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:            - практических/            лабораторных занятий;            - заданий по учебной и производственной практикам;            - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертное наблюдение и оценка выполнения:            - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;            - выполнения заданий экзамена по модулю;            - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>полуфабрикатах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:	
<b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <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> <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, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> </ul>	
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
<b>ПК 2.7.</b>		

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <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> <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) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по</p>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной</li> </ul>	

государственном и иностранном языке	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>	
-------------------------------------	--	--

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Учебный год</b>	<b>Группа</b>	<b>Содержание внесенных изменений (дополнений)</b>	<b>Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)</b>	<b>Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись</b>	<b>Подпись преподавателя</b>
2022-2023	4.25 ПК	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10.2022 г.	