

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....
  - 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....
  - 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....
  - 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....
2. Структура и содержание профессионального модуля .....
  - 2.1. Трудоемкость освоения модуля .....
  - 2.2. Структура профессионального модуля.....
  - 2.3. Содержание профессионального модуля.....
3. Условия реализации профессионального модуля.....
  - 3.1. Материально-техническое обеспечение.....
  - 3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»  
код и наименование модуля

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является обязательной частью основной образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| Код ОК, ПК                                                                                                 | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Владеть навыками                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.01<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</li> <li>-определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы,</li> <li>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>- структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК.02 Использовать современные средства                                                                    | -определять задачи для поиска информации,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | - номенклатура информационных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Использовать современные                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                                                                              | <p>планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul> | <p>источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы структурирования информации</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> </ul> | <p>средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> |
| <p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной</li> </ul>                                                                                                                                                                                      | <p>содержание актуальной нормативно-правовой и финансовой документации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>деятельности, выявлять источники финансирования; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - определять источники достоверной правовой информации; - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                        |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                                                                     | <p>- организовывать работу коллектива и команды<br/>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                   | <p>- психологические основы деятельности коллектива<br/>- психологические особенности личности</p>                                                                                                                | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                         |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                                              | <p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br/>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>                                                                                                                                                                                    | <p>- правила оформления документов<br/>- правила построения устных сообщений<br/>- особенности социального и культурного контекста</p>                                                                            | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                  |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию<br/>- демонстрировать осознанное поведение<br/>- описывать значимость своей профессии<br/>- применять стандарты антикоррупционного поведения</p>                                                                                                                                                       | <p>- сущность гражданско-патриотической позиции<br/>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений<br/>- значимость профессиональной</p> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>деятельности по профессии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>                                                                                                                               |
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> <li>-организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>-организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> <li>-эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>-пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>-принципы бережливого производства</li> <li>-основные направления изменения климатических условий региона</li> <li>-правила поведения в чрезвычайных ситуациях</li> </ul> | <p>- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> |
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>-строить простые высказывания о себе и о своей</li> </ul>                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                              | <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>                                                                                                      |



|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                           | <p>профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности произношения</li> <li>-правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                           |
| <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</li> <li>-Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов</li> <li>-Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,</li> </ul> | <p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>технологического оборудования<br/>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты<br/>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда<br/>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов<br/>Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями<br/>Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и</p> | <p>подготовке к реализации полуфабрикатов<br/>-Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены<br/>-Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды<br/>-Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования<br/>-Правила утилизации отходов<br/>-Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов<br/>-Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей<br/>-Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи<br/>-Правила оформления заявок на склад</p> |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           | <p>регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Своевременно оформлять заявку на склад</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>-Правила приема продуктов по количеству и качеству</p> <p>-Ответственность за сохранность материальных ценностей</p> <p>-Правила снятия остатков на рабочем месте</p> <p>-Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p> <p>-Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов</p> <p>-Правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>                                            |                                                                                                                        |
| <p>ПК 2.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> | <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>-организовывать их хранение до момента использования</p> <p>-Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>-Взвешивать и измерять продукты, входящие в состав бульонов, в соответствии с рецептурой</p> <p>-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров</p> <p>Виды</p> | <p>Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров</p> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>особенностями заказа, сезонностью</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления бульонов и отваров</p> <p>- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <p>обжаривать кости мелкого скота;</p> <p>подпекать овощи;</p> <p>замачивать сушеные грибы;</p> <p>доводить до кипения и варить</p> <p>на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p> <p>удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона -Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства</p> <p>- Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса</p> <p>- Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>выдерживать температуру подачи бульонов и отваров</p> <p>- Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p> | <p>технологического оборудования и производственного инвентаря,</p> <p>используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции</p> <p>- Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров</p> <p>-виды назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров, для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>- Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров</p> <p>- Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров</p> <p>- Правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента<br/>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи<br/>Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью<br/>Использовать региональные продукты для приготовления супов<br/>- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку<br/>- готовить льезоны<br/>- Закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки<br/>- Рационально использовать продукты, полуфабрикаты<br/>- Соблюдать температурный и</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов<br/>- Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов<br/>- Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br/>- Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания<br/>- Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных<br/>- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации<br/>- Техника порционирования,</p> | <p>-Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных<br/>-Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br/>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>временной режим варки супов<br/>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа<br/>Определять степень готовности супов<br/>Доводить супы до вкуса, до определенной консистенции<br/>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос<br/>Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции<br/>Соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании<br/>- Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов<br/>- Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции<br/>- Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на</p> | <p>варианты оформления супов для подачи<br/>- Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных<br/>- Методы сервировки и подачи, температура подачи супов<br/>- Методы сервировки и подачи, температура подачи супов<br/>- Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос<br/>- Ответственности за правильность расчетов с потребителями<br/>- Правила, техника общения с потребителями<br/>- Базовый словарный запас на иностранном языке</p> |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | <p>вынос, для транспортирования</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов</p> <p>- Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>ПК 2.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> | <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>- Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой</p> <p>- Осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>- Рационально использовать продукты, полуфабрикаты</p> <p>- Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты,</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов</p> <p>- Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>- Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>- Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>- Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>- Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов</p> | <p>- Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>-</p> <p>Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов</p> <p>- Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны</p> <p>- Варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы</p> <p>- Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности</p> <p>- Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки</p> <p>- Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов</p> <p>- Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных</p> <p>- Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции</p> <p>- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса</p> | <p>- Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование</p> <p>- Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение</p> <p>- Температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных</p> <p>- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>- Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов</p> <p>- Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов в, соусных полуфабрикатов</p> <p>- Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>- Нормы закладки муки и других загустителей</p> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доводить соусы до вкуса</li> <li>- Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу</li> <li>- Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции</li> <li>- Соблюдать выход соусов при порционировании</li> <li>- Выдерживать температуру подачи</li> <li>- Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования</li> <li>- Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul>          | <p>для получения соусов различной консистенции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Техника порционирования, варианты подачи соусов</li> <li>- Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов</li> <li>- Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</li> <li>- Температура подачи соусов</li> <li>- Требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров</li> <li>- Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</li> <li>- Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой</li> </ul> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</li> <li>- Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</li> <li>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с</li> </ul> | <p>- Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>- Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>особенностями заказа, сезонностью</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p>- жарить сырые и предварительно отваренные;</p> <p>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать;</p> <p>готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов;</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>- Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</p> | <p>учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>- Органолептические способы определения готовности</p> <p>Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров</p> |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>способом приготовления</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <p>замачивать в воде или молоке;</p> <p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</p> <p>жарить предварительно отваренные;</p> <p>готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</p> <p>готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые</p> <p>Готовить пюре из бобовых</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп,</p> | <p>из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Органолептические способы определения готовности</p> <p>Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- Правила разогревания</p> <p>- Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>бобовых, макаронных изделий<br/>         Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br/>         - Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос<br/>         -Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции<br/>         - Соблюдать выход при порционировании<br/>         - Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий<br/>         - Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов<br/>         - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> | <p>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента<br/>         Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты<br/>         Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями<br/>         Правила, техника общения с потребителями<br/>         Базовый словарный запас на иностранном языке</p> |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- Рассчитывать стоимость</li> <li>- Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>ПК 2.6.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства<br>Выбирать, подготавливать                                                                                                                                                                                                                                                                             | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента<br>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки<br>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>пряности, приправы, специи</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <p>Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания,</p> | <p>Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Органолептические способы определения готовности</p> <p>Нормы, правила взаимозаменяемости</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и</p> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле</p> <p>Определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p> <p>Замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков)</p> <p>Формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)</p> <p>Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами</p> <p>Подготавливать продукты для пиццы</p> <p>Раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом</p> | <p>хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>Жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи</p> <p>Выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста</p> <p>Жарить в большом количестве жира</p> <p>Жарить после предварительного отваривания изделий из теста</p> <p>Разогреть в СВЧ готовые мучные изделия</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса</p> <p>Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить свежеприготовленные,</p> |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                 | <p>охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>Рассчитывать стоимость</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Владеть профессиональной терминологией</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p><b>ПК 2.7.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</p> | <p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с</p> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                               |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  | <p>рыбы, нерыбного водного сырья<br/>         Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи<br/>         Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой<br/>         Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа<br/>         Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br/>         Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств<br/>         Варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке<br/>         Готовить на пару<br/>         Припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне<br/>         Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре</p> | <p>сырья разнообразного ассортимента<br/>         Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов<br/>         Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br/>         Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья<br/>         Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов<br/>         Ассортимент, рецептуры, требования к качеству<br/>         Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья<br/>         Органолептические способы определения готовности<br/>         Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами<br/>         Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом</p> | <p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности Фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без</p> <p>Варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях</p> <p>Бланшировать и отваривать мясо крабов</p> <p>Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку</p> <p>Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира</p> <p>Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные</p> | <p>сезонности, региональных особенностей</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Правила разогревания</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Правила маркирования упакованных блюд,</p> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдать выход при порционировании</p> <p>Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>Рассчитывать стоимость</p> <p>Вести расчет с потребителями при</p> | <p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>Правила, техника общения с потребителями</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                        | <p>отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Владеть профессиональной терминологией</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</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> | <p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд</p> <p>кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p> | <p>Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>закладки, особенностями заказа</p> <p>Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>Варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом</p> <p>Варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару</p> <p>Припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару</p> <p>Жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком</p> <p>Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре</p> | <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Органолептические способы определения готовности</p> <p>Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий,</p> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности</p> <p>Жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками</p> <p>Жарить пластованные тушки птицы под прессом</p> <p>Жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле</p> <p>Тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без</p> <p>Запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без</p> <p>Бланшировать, отваривать мясные продукты</p> <p>Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>Правила, техника общения с потребителями</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>перед отпуском,<br/>упаковкой на вынос<br/>Порционировать,<br/>сервировать и<br/>оформлять горячие<br/>блюда, кулинарные<br/>изделия, закуски из<br/>мяса, мясных продуктов,<br/>домашней птицы, дичи,<br/>кролика для подачи с<br/>учетом рационального<br/>использования ресурсов,<br/>соблюдением<br/>требований по<br/>безопасности готовой<br/>продукции<br/>Соблюдать выход при<br/>порционировании<br/>Выдерживать<br/>температуру подачи<br/>горячих блюд,<br/>кулинарных изделий,<br/>закусок из мяса, мясных<br/>продуктов, домашней<br/>птицы, дичи, кролика<br/>Охлаждать и<br/>замораживать готовые<br/>горячие блюда,<br/>кулинарные изделия,<br/>закуски из мяса, мясных<br/>продуктов, домашней<br/>птицы, дичи, кролика с<br/>учетом требований к<br/>безопасности пищевых<br/>продуктов<br/>Хранить<br/>свежеприготовленные,<br/>охлажденные и<br/>замороженные блюда,<br/>кулинарные изделия,<br/>закуски из мяса, мясных<br/>продуктов, домашней<br/>птицы, дичи, кролика<br/>Разогреть блюда,<br/>кулинарные изделия,<br/>закуски из мяса, мясных<br/>продуктов, домашней<br/>птицы, дичи, кролика с<br/>учетом требований к<br/>безопасности готовой<br/>продукции</p> |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>Рассчитывать стоимость<br>Вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента<br>Владеть профессиональной терминологией<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

| №№ п/п | Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения, навыки | №, наименование темы | Объем часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|--------|---------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|-------------|-------------------------------------------|
|        |                                             |                                       |                      |             |                                           |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля   | Объем в часах | В т.ч. в форме практической подготовки |
|----------------------------------------|---------------|----------------------------------------|
| Учебные занятия <sup>5</sup>           | 152           | 116                                    |
| Курсовая работа (проект)               | -             | -                                      |
| Самостоятельная работа                 | -             | -                                      |
| Практика, в т.ч.:                      |               |                                        |
| учебная                                | 144           | 144                                    |
| производственная                       | 246           | 246                                    |
| Промежуточная аттестация, в том числе: | 10            |                                        |

<sup>5</sup> Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия



|                                                     |     |  |
|-----------------------------------------------------|-----|--|
| МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета зачета |     |  |
| МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета зачет  |     |  |
| УП 02 текущий контроль                              |     |  |
| ПП 02 форме дифференцированного зачета зачет        |     |  |
| ПМ 02 ( экзамен квалификационный )                  |     |  |
| Всего                                               | 556 |  |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК              | Наименования разделов профессионального модуля                                                                      | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия <sup>6</sup> | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа <sup>7</sup> | Учебная практика | Производственная практика |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------|---------------------------|
| 1                       | 2                                                                                                                   | 3           | 4                                      | 5                        | 6                            | 7                        | 8                                   | 9                | 10                        |
| ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09 | Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 34          | 16                                     | 34                       | 16                           | -                        | -                                   | -                | -                         |
| ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09 | Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок    | 126         | 100                                    | 126                      | 52                           | -                        | -                                   |                  |                           |
| ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09 | Учебная практика                                                                                                    | 144         |                                        |                          |                              |                          |                                     | 144              |                           |
| ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09 | Производственная практика                                                                                           | 246         |                                        |                          |                              |                          |                                     |                  | 246                       |
|                         | Промежуточная аттестация/ консультация                                                                              | 10          |                                        |                          |                              |                          |                                     |                  |                           |
|                         | <b>Всего:</b>                                                                                                       | <b>556</b>  | <b>116</b>                             | <b>160</b>               | <b>68</b>                    | <b>-</b>                 |                                     | <b>144</b>       | <b>246</b>                |

<sup>6</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>7</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.





### 2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем                                                                                                                          | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий                                                                                                                                                                                                                                                     | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                     |                                                                       |
| МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                     |                                                                       |
| Тема 1.1.                                                                                                                                            | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                     |                                                                       |
| Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок                                | Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.<br>Характеристика, последовательность этапов.<br>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.<br>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 2                                                                   | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-07, 09                                            |
| Тема 1.2                                                                                                                                             | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                     |                                                                       |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.                                                                 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                     | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-07, 09                                            |
| Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении первых блюд.                   | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении первых блюд.                                                                                                                                                                                     |                                                                     |                                                                       |
| Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки.                                                                                    | Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки.                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                     |                                                                       |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                   |                                                                     |                                                                       |

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------|
| Тема 1.3<br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов                                | Практическое занятие № 1                                                                                                                                                                                                                        |   |  | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                                                                         | Расчет количества продуктов для приготовления бульонов, отваров, супов                                                                                                                                                                          | 2 |  |                            |
|                                                                                                                                                         | Практическое занятие № 2                                                                                                                                                                                                                        |   |  |                            |
|                                                                                                                                                         | Обработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов                                                    | 4 |  |                            |
|                                                                                                                                                         | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации                           |   |  |                            |
| Тема 1.4.<br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных | Практическое занятие № 3                                                                                                                                                                                                                        | 4 |  | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                                                                         | Организация рабочего места повара по приготовлению заправок супов, супов-пюре. Составление схем по расположению оборудования в горячем цехе.                                                                                                    |   |  |                            |
|                                                                                                                                                         | Содержание                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |                            |
|                                                                                                                                                         | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.                                                |   |  |                            |
|                                                                                                                                                         | Практическое занятие № 4                                                                                                                                                                                                                        | 2 |  |                            |
|                                                                                                                                                         | Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусочных в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.                                                                                                |   |  |                            |
|                                                                                                                                                         | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусочных в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 2 |  |                            |



|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                  |   |                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------|
|                                                                                                                                                  | Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей. | 2 |                                  |
| <b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                         |                                                                                                                                                  |   |                                  |
| Тема 2.1.<br>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров                                                                | Классификация и особенность приготовления заправочных супов.                                                                                     | 1 | ПК 2.1, 2.2, 2.3<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                                                                  | Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Условия и сроки хранения.                              |   |                                  |
|                                                                                                                                                  | Лабораторная работа № 1                                                                                                                          | 6 |                                  |
|                                                                                                                                                  | Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента                                                                 |   |                                  |
| Тема 2.2.<br>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента                                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                |   | ПК 2.1, 2.2, 2.3<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                                                                  | Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, требования к качеству.                                  | 1 |                                  |
|                                                                                                                                                  | Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, условия и сроки хранения.                          |   |                                  |
|                                                                                                                                                  | Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.                      |   |                                  |
| Тема 2.3.<br>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                |   | ПК 2.1, 2.2, 2.3<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                                                                  | Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, требования к качеству.                                  | 1 |                                  |
|                                                                                                                                                  | Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, условия и сроки хранения.                          |   |                                  |
|                                                                                                                                                  | Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.                      |   |                                  |
| <b>Тема 2.4.</b>                                                                                                                                 |                                                                                                                                                  |   |                                  |
|                                                                                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                | 1 |                                  |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|
| Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни              | Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                                         |   | ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09 |
|                                                                                              | Правила оформления и отпуска: Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.                                                                                                                                                                           |   |                               |
|                                                                                              | Лабораторная работа № 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                               |
|                                                                                              | Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, холодных, сладких супов                                                                                                                                                                                                                                             | 6 |                               |
| Тема 3.1.<br>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов                   | <b>Содержание</b><br>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.<br>Приготовление, кулинарное назначение соуса красного и белого основного и его производных                                                                                                                  | 1 | ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09 |
|                                                                                              | <b>Содержание</b><br>Приготовление, кулинарное назначение соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства. Требования к качеству<br>Практическое занятие № 5<br>Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. | 8 |                               |
| Тема 3.3.<br>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | <b>Содержание</b><br>Приготовление, кулинарное назначение, соусов яично-масляных, соусов на сливках<br>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Требования к качеству                                                                                                  | 1 | ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09 |
|                                                                                              | <b>Содержание</b><br>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов.                                                                                                                                                  | 1 |                               |
| Тема 3.4.<br>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных,       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                               |



|                                                                                                                                                        |                                                                                                                            |    |                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------|
| <b>вегетарианских, диетических соусов</b><br><br><b>Тема 4.1.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | <b>Содержание</b>                                                                                                          |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов                                          | 1  | ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                                                                        | Правила выбора основных продуктов к блюдам из овощей и грибов.                                                             |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.                     |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к качеству.                            |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Лабораторное занятие № 3                                                                                                   |    |                                       |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий                              | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов               | 6  | ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                                                                        | <b>Содержание</b>                                                                                                          | 1  |                                       |
|                                                                                                                                                        | Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.                                     |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение.                                                         |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий., каши                                                        |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Правила оформления и отпуска.                                                                                              |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Практические занятия № 6                                                                                                   | 12 |                                       |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Приготовление, подготовка к                                                                                                        | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, каш.          |    | ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                                                                        | <b>Содержание</b>                                                                                                          | 1  |                                       |
|                                                                                                                                                        | Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра                                                                 |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Приготовление горячих блюд из творога, яиц и яичных продуктов                                                              |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Методы сервировки и подачи, температура подачи.                                                                            |    |                                       |
|                                                                                                                                                        | Практические занятия № 7                                                                                                   | 16 |                                       |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                             |    |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------|
| реализации блюд из яиц, творога, сыра                                                              | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов                                            |    |                                            |
| <b>Тема 5.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                           |    |                                            |
|                                                                                                    | Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. | 1  | ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6<br>ОК 01-07, 09      |
|                                                                                                    | Практические занятия № 8                                                                                                                                    | 16 |                                            |
| <b>Тема 6.1.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья              | Расчет количества продуктов для приготовления мучных горячих блюд с учетом взаимозаменяемости продуктов                                                     |    |                                            |
|                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                           |    |                                            |
|                                                                                                    | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья                                                                       | 1  | ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6<br>ОК 01-07, 09      |
| <b>Тема 6.2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | <b>Содержание</b>                                                                                                                                           |    |                                            |
|                                                                                                    | Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.           | 1  | ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6<br>ОК 01-07, 09      |
|                                                                                                    | Правила вакуумирования, замораживания, размораживания отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования    |    |                                            |
|                                                                                                    | Лабораторная работа № 4                                                                                                                                     |    |                                            |
|                                                                                                    | Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной, запечённой рыбы. Отпуск. Требования к качеству                                       | 6  |                                            |
|                                                                                                    | Лабораторная работа № 5                                                                                                                                     |    |                                            |
| <b>Тема 7.1.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных                                | Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. Отпуск. Требования к качеству                                                           | 8  |                                            |
|                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                           |    |                                            |
|                                                                                                    | Классификация, ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                                            | 2  | ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                    | Лабораторная работа № 6                                                                                                                                     |    |                                            |
|                                                                                                    | Лабораторная работа № 6                                                                                                                                     | 8  |                                            |



|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------|
| продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                                          | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Отпуск. Требования к качеству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |                                            |
| <b>Тема 7.2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов        | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2   | ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                   | Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |                                            |
|                                                                                                   | Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |                                            |
|                                                                                                   | Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                                            |
|                                                                                                   | Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |                                            |
| <b>Тема 7.3.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2   |                                            |
|                                                                                                   | Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |                                            |
|                                                                                                   | Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     | ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8<br>ОК 01-07, 09 |
|                                                                                                   | Лабораторная работа №7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8   |                                            |
|                                                                                                   | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика . Отпуск. Требования к качеству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                                            |
|                                                                                                   | Консультация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2   |                                            |
|                                                                                                   | Дифференцированный зачет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4   |                                            |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 144 |                                            |
|                                                                                                   | 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.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>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.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <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. 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</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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.</li> </ol> | <p>246</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> <p>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.).</p> <p>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</p> |   |  |
| Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |
| Всего                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 |  |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:  
учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);  
техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);  
наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).  
Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с Приложение 3 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
5. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
7. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. .: ИРПО, Академия, 2021
8. Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
9. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
10. Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
11. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
12. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
13. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023



14. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021
15. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
17. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
18. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
19. Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
20. Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
21. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
22. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
23. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
24. Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022

### 3.2.2.. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
8. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 2.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <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 выполнения 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</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на дифзачете по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b><br/>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>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> <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</li> </ul> </li> </ul> |  |



|                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <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:             <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><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной</p>                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <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>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности</p>                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главные аспекты;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>                                                                                                                                                             |  |
| <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и использует личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии;</li> <li>– точно применяет современную научную профессиональную терминологию</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач и оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <p>ОК 04 Осуществлять устную и письменную</p>                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                                                                                      | государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе                                                                                                                             |  |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | демонстрирует гражданско-патриотическую позицию, на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений |  |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                                                                                                                       | – точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте                               |  |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                                                                                                                 | адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                            |  |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139459965

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2025 по 26.02.2026