**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Барышский индустриально-технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

**2021 г.**

**Рассмотрено Утверждаю**

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_ Директор ОГБПУ БИТТ

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. \_\_\_\_С.А.Мордвинцева

Председатель ЦМК: «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Ю. Погодина

***Разработчик: мастер п/о Дормидонтова Н.Н.***

**Согласовано:**

**Зам.директора «Общепит»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ И.А.Чернова**

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ………………………………………………… 4-7** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……………..8-25** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ………………………………………………..26-29** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ………………30-35** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| *ОК 1.* | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| *ОК 2.* | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| *ОК 3.* | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| *ОК 5.* | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| *ОК 6* | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| *ОК 7* | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| *ОК 8* | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| *ОК 9* | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| *ОК 10* | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках |
| *ОК 11* | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** | |
| ВД 2 | | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | |
| ПК 2.1. | | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| ПК 2.2. | | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | |
| ПК 2.3. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | |
| ПК 2.4. | | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | |
| ПК 2.5. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | |
| ПК 2.6. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | |
| ПК 2.7. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | |
| ПК 2.8 | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | |
| **Код ЛР** | | **Личностные результаты реализации программы воспитания**  **(дескрипторы)** | |
|  | |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР 2 | Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России. |
| ЛР 3 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 4 | Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| ЛР 5 | Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля. |
| ЛР 6 | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. |
| ЛР 7 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |
| ЛР 8 | Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. |
| ЛР 9 | Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности». |
| ЛР 10 | Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. |
| ЛР 11 | Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. |
| ЛР 12 | Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми  достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации. |
| ЛР 15 | Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений. |
| ЛР 16 | Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве[[1]](#footnote-2). |
| ЛР 17 | Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению. |
| ЛР 18 | Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта. |
| ЛР 19 | Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить. |
| ЛР 20 | Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации. |

***1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:***

|  |  |
| --- | --- |
| *Иметь практический опыт:* | -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -ведение расчетов с потребителями. |
| *Умения:* | -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -своевременно оформлять заявку на склад;  -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| *Знания:* | -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  -видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  -правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 1062

в том числе в форме практической подготовки - 124

Из них на освоение МДК - 251

в том числе самостоятельная работа *– 4*

практики, в том числе учебная - 432

производственная - 380

*Промежуточная аттестация*

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *( если предусмотрены)* | **Объем в часах** | | | | | | | | | **Коды компетенция и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** | | | | | | | |
| **теория** | | | | | | | **практика** | |
| **1** | **2** | **3** | | | | | | | **4** | |  | | | | | | | |
| **МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок** | | **35** | | | | | | | **24** | |  | | | | | | | |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** |  | | | | | | |  | |  | | | | | | | |
| 1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. | 3 | | | | | | |  | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7. | | | | | | | |
| 2.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки | 3 | | | | | | |  | |
| 3.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | 2 | | | | | | |  | |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовки к реализации бульонов, отваров, супов. | **Содержание** | **8** | | | | | | | **10** | |  | | | | | | | |
| 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 3 | | | | | | |  | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14. | | | | | | | |
| 2.Организация хранения, отпуска супов с раздачи / прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. | 3 | | | | | | |  | |
| 3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. | 2 | | | | | | |  | |
|  | **В том числе практических и лабораторных занятий.** |  | | | | | | | 2 | |  | | | | | | | |
| **Практическое занятие № 1** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре |
| **Практическое занятие № 2** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. |  | | | | | | | 2 | |
| **Практическое занятие № 3** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов. |  | | | | | | | 2 | |
| **Практическое занятие № 4** Решение задач по расчету количества продуктов для приготовления супов. |  | | | | | | | 2 | |
| **Практическое занятие № 5** Решение задач по расчету количества порций супов из имеющихся продуктов. |  | | | | | | | 2 | |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих супов | **Содержание** | **8** | | | | | | | 4 | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14. | | | | | | | |
| 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 3 | | | | | | |  | |
| 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи / прилавка, упаковки, подготовки соусов к отпуску на вынос. | 3 | | | | | | |  | |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. | 2 | | | | | | |  | |
| **В том числе практических и лабораторных занятий.** |  | | | | | | |  | |  | | | | | | | |
| **Практическое занятие № 6** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре. |  | | | | | | | 2 | |
| **Практическое занятие № 7** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. |  | | | | | | | 2 | |
| **Практическое занятие № 8** Решение задач по расчету при приготовлении соусов. |  | | | | |  | | | |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | **Содержание** | **10** | | | | | **7** | | | |  | | | | | | | |
| 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. | 3 | | | | |  | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | | | | | | |
| 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила узода за ними. | 2 | | | | |  | | | |
| 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи / прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. | 2 | | | | |  | | | |
| 4. Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | 3 | | | | |  | | | |
| **В том числе практических и лабораторных занятий.** |  | | | | |  | | | |
| **Практическое занятие № 9** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. |  | | | | | 2 | | | |
| **Практическое занятие № 10** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. |  | | | | | 3 | | | | 2 | | | | | | | |
| **Практическое занятие № 11** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования, пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей. |  | | | | | 3 | | | |
| **Тематика самостоятельной работы при изучении МДК 02.01**  1.Выполнение презентации по теме : « Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов». | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Дифференцированный зачет** | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ИТОГО** | | **61 час** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.** | | **190** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Раздел модуля 2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, товаров. | **Содержание** | **2** | | | 4 | | | | | | |  | | | | | | |
| 1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. | 2 | |  | | | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | | | | |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** |
| **Лабораторное занятие № 1**  Приготовление бульонов ( мясокостных, мясных), и отваров. |  | | 4 | | | | | | | | |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. | **Содержание** | **4** | | **36** | | | | | | | | |
| 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров ( виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подгтовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса. | 2 | |  | | | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | | | | |
| 2.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. | 2 | |  | | | | | | | | |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** |  | |  | | | | | | | | |
|  | **Практическое занятие № 1** Работа со сборником рецептур. Расчет технологических карт. |  | | 4 | | | | | | | | |
| **Лабораторное занятие № 2** Приготовление щей и борщей |  | | 4 | | | | | | | | |
| **Лабораторное занятие № 3** Приготовление рассольников и солянок |  | | 4 | | | | | | | | |
| **Лабораторное занятие № 4** Приготовление супов картофельных, супов с бобовыми |  | | 4 | | | | | | | | |
| **Лабораторное занятие № 5** Приготовление супов с крупами и макаронными изделиями |  | | 4 | | | | | | | | |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации супов – пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. | **Содержание** | **4** | | | 16 | | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | | | | |
| 1.Супы – пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. | 2 | | |  | | | | | | | |
| 2.Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. | 2 | | |  | | | | | | | |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** |
| **Практическое занятие № 2** Работа со сборником рецептур. Расчет технологических карт. |  | | | 4 | | | | | | | |  | | | | | |
| **Лабораторное занятие № 6** Приготовление овощных супов – пюре овощных |  | | | 4 | | | | | | | |
| **Лабораторное занятие № 7** Приготовление сладких супов-пюре |  | | | 4 | | | | | | | |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **Содержание** | **6** | | | **4** | | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | | | | |
| 1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 3 | | |  | | | | | | | |
| 2.Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 3 | | |  | | | | | | | |
| **В том числе практических и лабораторных работ.** |
| **Практическое занятие № 3** Работа со сборником рецептур. Расчет технологических карт. |  | | | | | 4 | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | | | |
| **Тема 2.5.**  Организация школьного питания | **Содержание** | **10** | | | | | **4** | | | | | | |
| 1.Классификация школьного питания. Значение организации питания школьников начального, среднего, старшего звена. Приготовление блюд. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов. | 4 | | | | |  | | | | | | |
| Ассортимент, пищевая ценность, школьного питания. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуск: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд.Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. Требования к качеству кулинарной продукции. | 6 | | | | |  | | | | | | |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** |
| **Практическое занятие № 4** Работа со сборником рецептур. Расчет технологических карт. |  | | | | | 4 | | | | | | |
| **Лабораторное занятие № 8** Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов |  | | | | | 4 | | | | | | |
| **Раздел модуля 3**  **Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 3.1.**  Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов | **Содержание** | 2 | | | | | | |  | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | | | |
| 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. |
| **Тема 3.2.**  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов  и соусных полуфабрикатов | **Содержание** | 2 | | | | | | |  | | | | |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. |
| Приготовление, кулинарное назначение требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. | 2 | | | | | | |  | | | | |
| Приготовление, кулинарное назначение требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. | 2 | | | | | | |  | | | | |
| **Практическое занятие № 5** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции |  | | | | | | | 4 | | | | |
| **Тема 3.4.**  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов, региональных, вегетарианских, диетических соусов. | **Содержание** |  | | | | | | |  | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | | | |
| **1.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов, сладких десертных, региональных, вегетарианских, диетических соусов. | 2 | | | | | | |  | | | | |
| **Раздел модуля 4.**  **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 4.1**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** | 6  2 | | | | | | | | 20 | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | |
| 1.Выбор методов приготовления различных овощей ,для различных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхностия, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ – варка, Методы приготовления грибов.  2.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов:  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. |
| 2  2 | | | | | | | |  | | | | | |  | | |
| 3.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи и зависимости от типа организации питания и способа обслудивания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. |
| **В том числе лабораторных и практических занятий** |
| **Практическое занятие № 6**  Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции |  | | | | | | | | 4 | | | | | |
| **Лабораторная работа № 1** Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов |  | | | | | | | | 4 | | | | | |
| **Лабораторная работа № 2** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из  тушеных и запеченных овощей и грибов. |  | | | | | | | | 4 | | | | | |
| **Лабораторная работа № 3** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов |  | | | | | | | | 4 | | | | | |
| **Лабораторная работа № 4** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов различного ассортимента |  | | | | | | | | 4 | | | | | |  | | |
| **Тема 4.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | 3 | | | | | | | |  | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | |
| 1.Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш, котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, Подбор соусов. |
| 2.Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 3 | | | | | | |  | | | | | | |
| 3. Правила варки макаронных изделий, Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным способом и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. | 3 | | | | | | |  | | | | | | |
| 4.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и  макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы серсировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | 3 | | | | | | |  | | | | | | |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** |
| **Лабораторная работа 5** Приготовление, оформление и |
| отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |  | | | | | | | 4 | | | | | | |  | | |
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 5.1**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра  **Тема 5.2**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание** | 8  2 | | | | | |  | | | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15. | |
| 1.Ассортимент, значение в питании (пищевая энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингридиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. |
| 2.Приготовление блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различного типов питания, Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | | | | | |  | | | | | | | | |
| 3. Приготовление горячих блюд из творога : сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | | | | | |  | | | | | | | | |
| 4.Приготовление горячих блюд из сыра, Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | | | | | |  | | | | | | | | |
| 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи, Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога и сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. |  | | | | | |  | | | | | | | | |
| **В том числе лабораторные и практические занятия**  **Лабораторная работа № 6** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и творога. |  | | | | | | 4 | | | | | | | | |
| **Содержание** | 2 | | | | | |  | | | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 19 ЛР 15 | |
| 1.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. |
| 2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Кпаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | 3 | | | | | |  | | | | | | | | |
| **В том числе лабораторных и практических работ** |  | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Лабораторная работа № 7**  Приготовление, оформление и отпуск горячих мучных блюд |  | | | | | | 4 | | | | | | | | |  | |
|  | **Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента.** |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 6.1.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | 3 | | |  | | | | | | | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 18, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 19, ЛР 20 |
| 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание ( с гарнировм соусом и без). Правила оформление и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. |
| 2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных тушеных запеченных), Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. | 3 | | |  | | | | | | | | | | | | |  |
| **В том числе лабораторных и практических работ** |  | | | 2 | | | | | | | | | | | | |  |
| **Лабораторная работа 8** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной тушеной рыбы |
| **Лабораторная работа № 9** Приготовление, оформление и отпуск из отварной и припущенной тушеной рыбы |  | | | | 2 | | | | | | | | | |  | | |
| **Лабораторная работа № 10** Приготовление, оформление и отпуск из жареной и запеченной рыбы |  | | | | 2 | | | | | | | | | |
| **Лабораторная работа № 11** Приготовление, оформление и отпуск из нерыбного водного сырья |  | | | | 2 | | | | | | | | | |
| **Раздел модуля 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 7.1.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов**.** | **Содержание** | 3 |  | | | | | | | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | |
| 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотировние, запекание ( с гарниром и без) |
| 2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварны (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. | 3 |  | | | | | | | | | | | | |
| **В том числе лабораторных и практических занятий** |
| **Лабораторное занятие № 12** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде. |  | 4 | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **Лабораторное занятие № 13** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном тушеном и запеченном ( с соусом и без) виде виде. |  | 4 | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,ЛР 7 ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14 ЛР 15, ЛР 16 | | | |
| **Тема 7.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | 3 | |  | | | | | | | | | | |
| 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание ( с гарниром, соусом и без) |
| 2.Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. | 3 | |  | | | | | | | | | | |
| 3. Правила оформлении я и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 3 | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **В том числе лабораторных и практических занятий.** |
|  | **Лабораторное занятие № 15**  Приготовление, оформление и отпускгорячих блюд их домашней птицы, дичи, кролика в отварном, припущенном виде. . |  | | 4 | | | | | | | | | | |
| **Итого 190 часов** |  | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Тематика самостоятельной работы при изучении МДК 02.02.**  1.Подоговить реферат на одну из предложенных тем:  - молочные и сладкие супы: ассортимент, значении е в питании, особенности приготовления, способы подачи и оформления.  -Диетические и вегетарианские супы: ассортимент, значение в питании, особенности приготовления, способы подачи и оформления.  2.Работа со сборником Рецептур и кулинарных изделий ПОП Раздел «Холодные супы», краткий конспект | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Дифференцированный зачет** | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Учебная практика по ПМ.02**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. 3. Проверка количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости основным продуктам. 5. Взвешивание продуктов, их взаимосвязь 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, 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 четом 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 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 безопасноти готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетическая упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультироваие 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). 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. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | | 432 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Производственная практика по ПМ.02**  **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами ( правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировке 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 и закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечение требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.)   1.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 аотребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | | 360 | | | | | | | | | | | | | | | | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.**Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет: **«**Технология кулинарного и кондитерского производства»

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

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с рабочей программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с рабочей программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015г.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013г.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 400 с.
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013г. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016г. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015г. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016г. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014г. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014г. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013г. – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013г. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012г. – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013г. – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования /И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. – 432 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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.

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Кулинария, Анфимова Н.А. (11-е изд., в электронном формате) 2016г.

http://academia-moscow.ru/reader/?id=227218

***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 2.1.**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | *Выполнение всех действий по*организации и содержанию рабочего места повара*в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*  - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораорных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертнное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 2.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:  - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  -соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;  - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  - корректное использование цветных разделочных досок;  - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  - соответствие времени выполнения работ нормативам;  - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  - соответствие температуры подачи виду блюда;  - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре:  - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос. |
| **ОК. 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  - оптимальность определения этапов решения задачи;  - адекватность определения потребности в информации;  - эффективность поиска;  - адекватность определения источников нужных ресурсов;  -разработка детального плана действий;  - правильность оценки рисков на каждом шагу;  -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете по МДК;*  *- заданий зачета по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. |
| **ОК. 04**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  - оптимальность планирования профессиональной деятельность. |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  - толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК. 06**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | - понимание значимости своей профессии. |
| **ОК. 07**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. |
| **ОК. 10**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |

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

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ПООП),* оснащенный оборудованием: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(перечисляется оборудование для проведение занятий), техническими средствами \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(перечисляются необходимые технические средства)*

Лаборатории \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ПООП, необходимых для реализации модуля),* оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по *профессии/специальности.*

Мастерские\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ПООП, необходимых для реализации модуля),* оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.2. примерной программы по данной *профессии/специальности.*

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной программы по *профессии/специальности.*

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

**1. …**

**3.2.2. Основные электронные издания**

**1. …**

# *В примерной программе приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе.*

**3.2.3. Дополнительные источники** *(при необходимости)*

***1.*** *Приводится наименование и данные по печатным и/или электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.*

**4.** **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ   
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| *ПК*  *ОК* | *Показатели освоенности компетенций*  *Пример:*  *Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами* | *НАПРИМЕР (Экспертное наблюдение выполнения практических работ)* |
|  |  |  |

1. [↑](#footnote-ref-2)